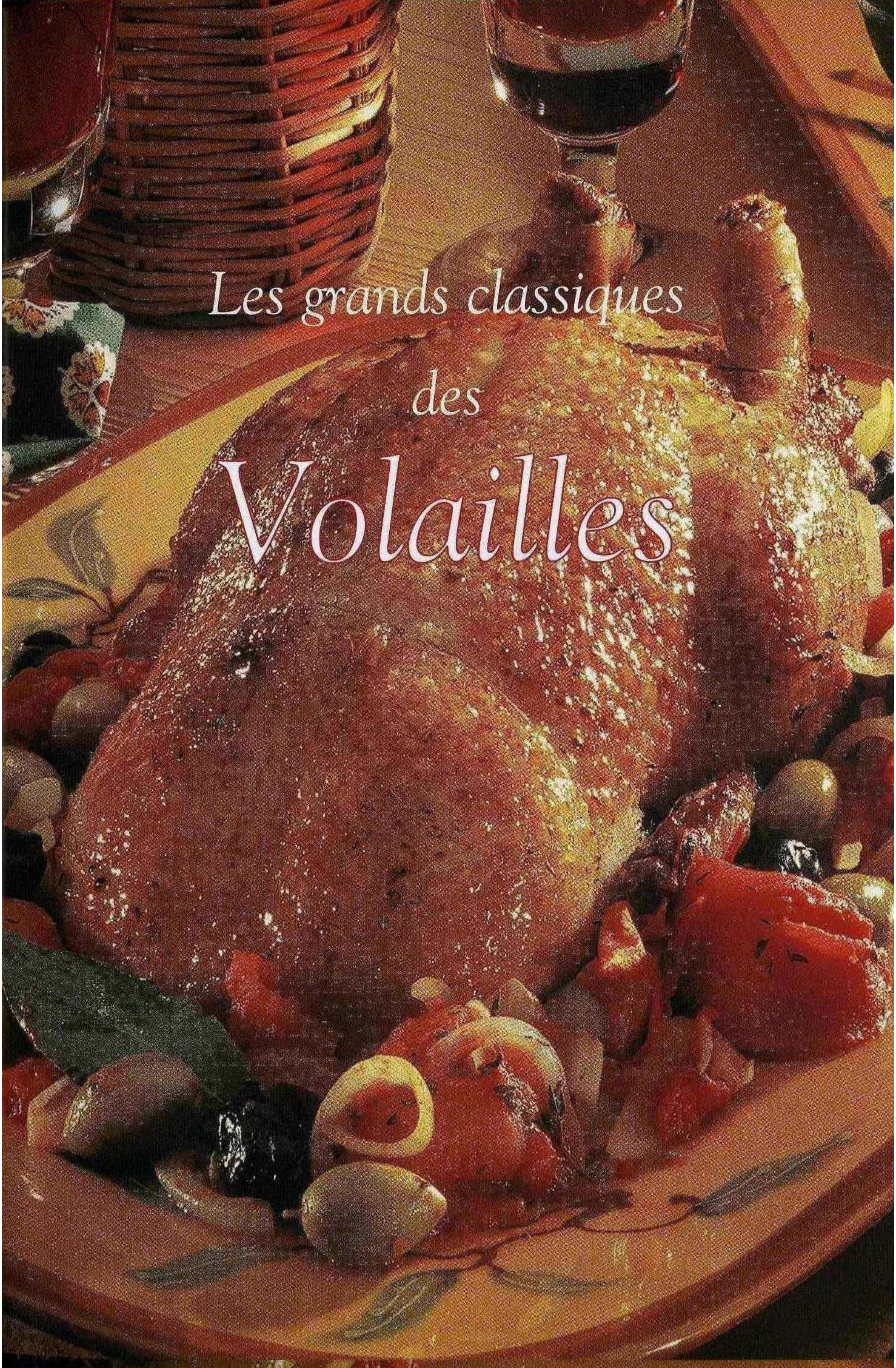

Les grands classiques
des
Volailles

Sommaire





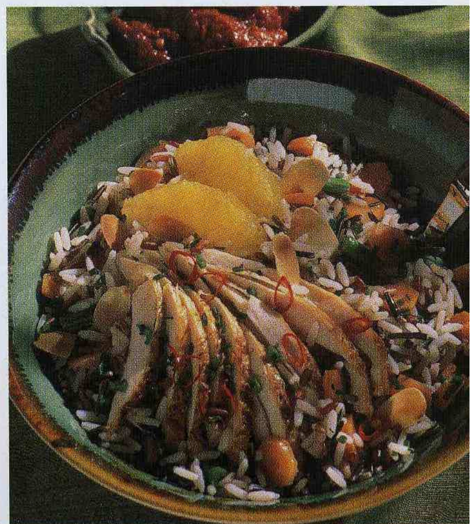


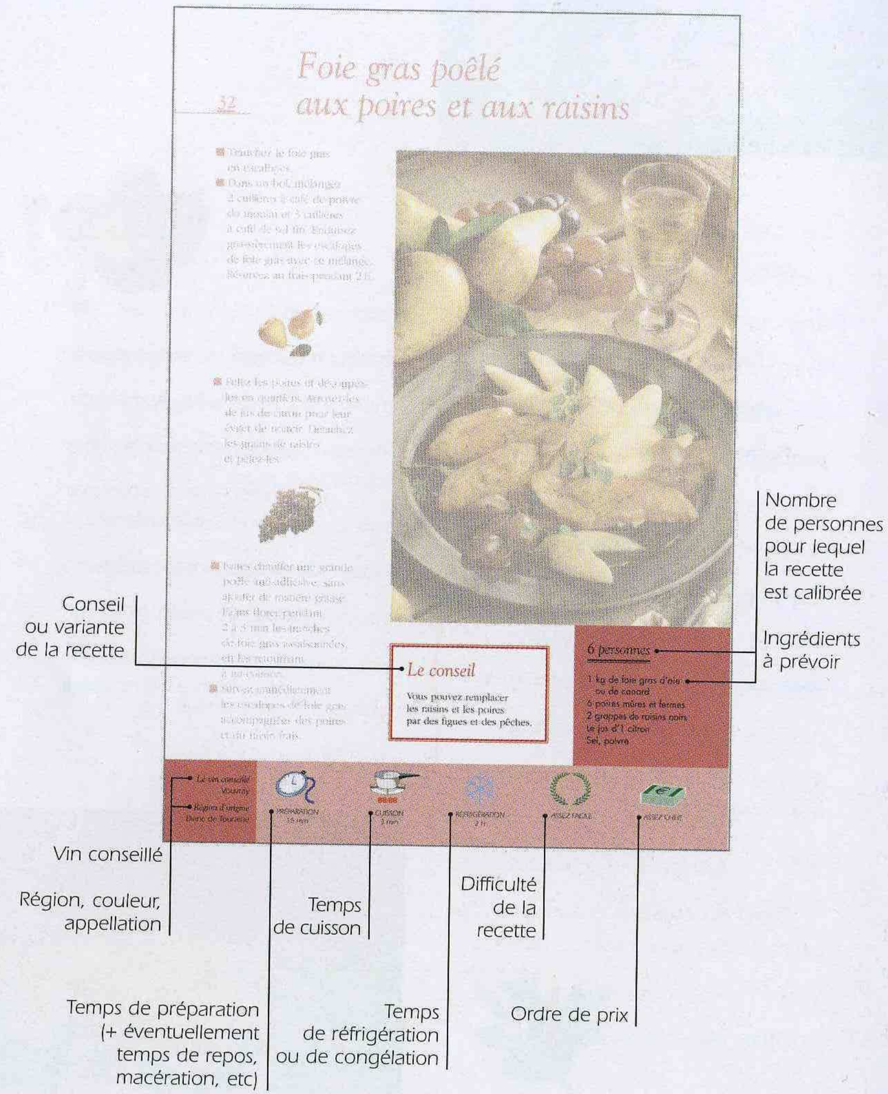












Bécasse et ses rôties en cocotte

■ Préchauffez le four th. 7 (210°C).

■ Dans une cocotte, faites revenir les bécasses dans le beurre chaud.



■ Tartinez les tranches de pain rôties avec l'ail et placez-les dans le fond de la cocotte, replacez les bécasses, salez, poivrez.

■ Glissez au four pendant 20 min.



■ Sortez les bécasses, videz-les pour récupérer le foie et tartinez-le sur les rôties avec éventuellement un peu de foie gras.

■ Ajoutez la crème en déglaçant le fond de la cocotte, vérifiez l'assaisonnement.

■ Remettez les rôties et les bécasses. Mettez 5 min au four en forçant la température à th. 8 (240°C).

■ Servez de suite les bécasses entières.



4 personnes

4 bécasses plumées mais non vidées
4 tranches de pain de campagne
2 gousses d'ail pressées
15 cl de crème fraîche
50 g de beurre
80 g de foie gras (facultatif)
Sel, poivre

Le conseil

Servez avec une belle purée de pommes de terre.

Le vin conseillé
Cahors

Région d'origine
Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 25 min

ASSEZ FACILE

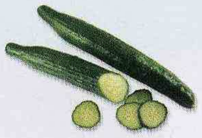
CHER

Blancs de poulet en gelée au concombre

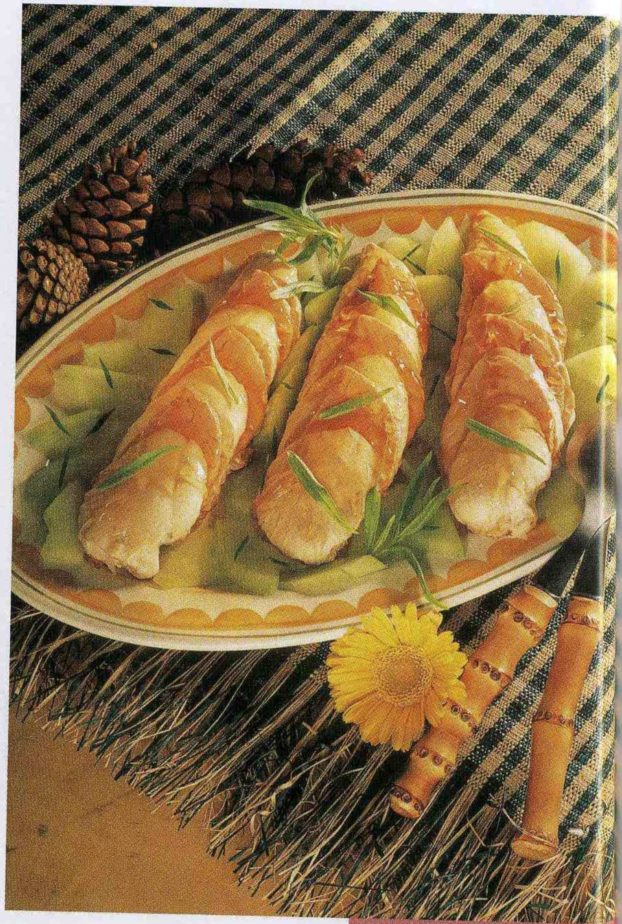
■ Pelez les carottes et découpez-les en rondelles. Faites cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez et laissez refroidir.



■ Faites cuire les blancs de poulet 20 min à la vapeur. Découpez-les en lamelles.
■ Lavez et pelez le concombre, découpez-le en rondelles. Dans le plat de service, disposez les rondelles de concombre et, en alternance, les lamelles de poulet et les rondelles de carottes.



■ Préparez la gelée au madère selon les instructions du paquet. Enduisez le plat avec cette gelée et faites prendre au froid. Renouvelez l'opération deux fois. Servez frais.



Le conseil

Plat à préparer idéalement la veille.

6 personnes

800 g de blancs de poulet
1 concombre
2 grosses carottes
1 sachet de gelée au madère

Le vin conseillé Côtes de Provence
Région d'origine Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 30 min | ASSEZ FACILE | BON MARCHÉ

Blancs de poulet farcis aux épinards

■ Lavez les feuilles d'épinards à grande eau puis ôtez les grosses côtes. Faites cuire 10 min à la vapeur la moitié des épinards. Egouttez la mozzarelle, coupez-la en dés.
■ Avec un couteau bien aiguisé, fendez dans leur épaisseur les filets de poulet sans séparer complètement les deux morceaux. Garnissez l'intérieur de la fente d'une cuillère à soupe d'épinards cuits et de quelques cubes de mozzarelle. Salez, poivrez et saupoudrez d'une pincée de cumin. Fermez d'une pique en bois.
■ Dans une assiette creuse, battez les œufs à la fourchette. Trempez chaque filet dans l'œuf battu puis roulez-le dans la chapelure.
■ Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les filets 7 à 8 min de chaque côté.
■ Préparez une salade en vinaigrette avec le reste d'épinards, la roquette et le cerfeuil. Zestez les citrons.
■ Sur chaque assiette, déposez un filet de poulet, une portion de salade, parsemez des zestes de citrons mélangés.



4 personnes

4 blancs de poulet
1 kg de pousses d'épinards
1 mozzarelle
2 œufs
4 cuillères à soupe de chapelure
100 g de roquette
1 bouquet de cerfeuil
1 citron jaune
1 citron vert
100 g de beurre
Vinaigrette
Quelques pincées de cumin
Sel, poivre

Le vin conseillé Beaujolais
Région d'origine Bourgogne rouge

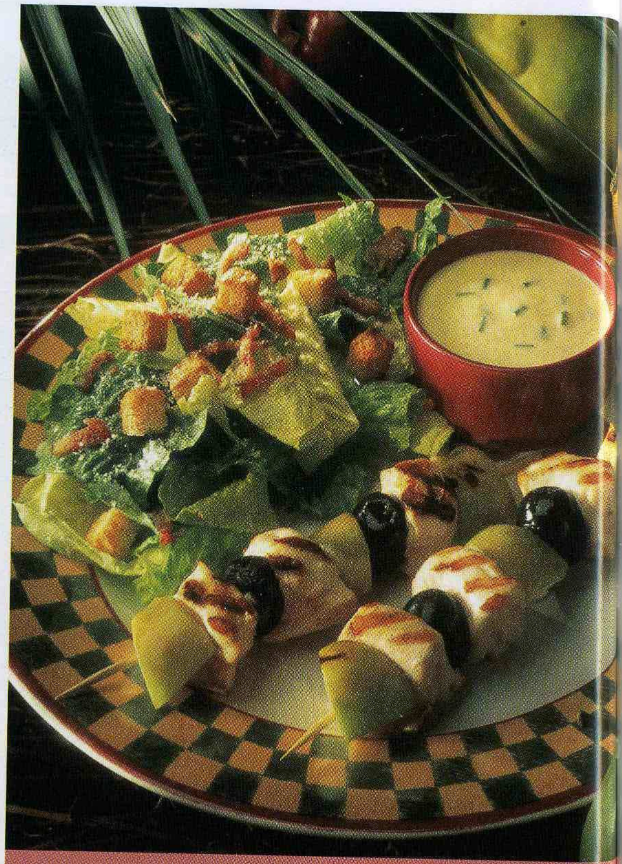
PRÉPARATION 20 min | CUISSON 25 min | FACILE | BON MARCHÉ

Brochettes de poulet aux pommes, sauce à la mangue

- Dans un grand bol, mélangez bien les morceaux de poulet, le jus de pommes et le gingembre, réfrigérez 3 h.



- Montez les brochettes en alternant des cubes de poulet, des quartiers de pommes et des olives.
- Grillez 15 à 20 min à feu moyen, en les tournant à quelques reprises. Badigeonnez les brochettes durant la cuisson avec la marinade.
- Réduisez tous les ingrédients pour la sauce à la mangue en purée à l'aide d'un robot culinaire. Réservez au frais.
- Servez deux brochettes par personne et accompagnez d'une salade césar et de sauce à la mangue.



Le conseil

Si vous n'avez pas la possibilité de préparer les brochettes au barbecue, faites-les cuire sous le gril du four.

4 personnes

2 poitrines de poulet désossées, sans peau et coupées en cubes
1 tasse de jus de pomme
1 cuillère à thé de gingembre moulu
2 pommes pelées et coupées en quartiers
16 olives noires dénoyautées
8 brochettes de bambou

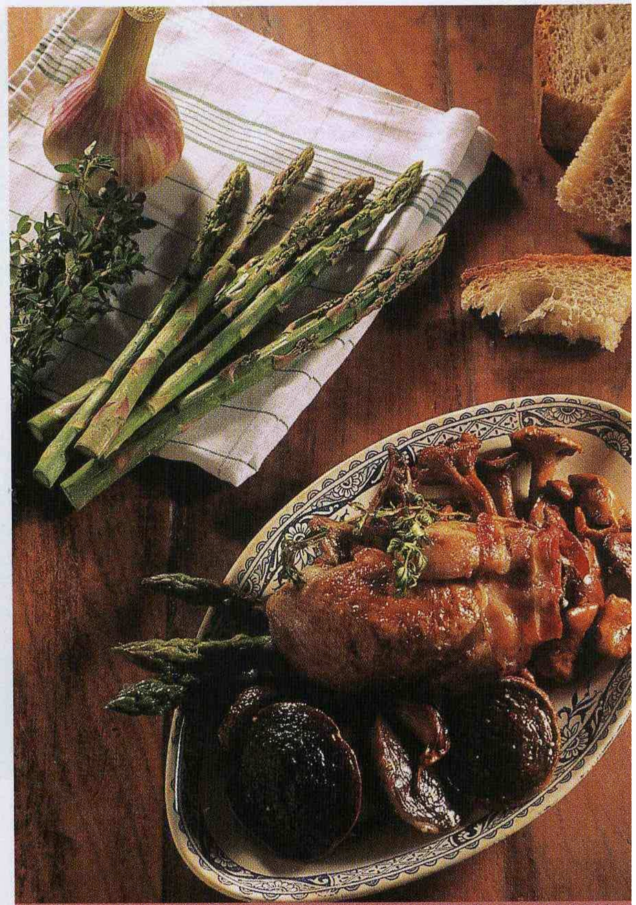
Sauce à la mangue :
La chair d'une demi-mangue
1/2 tasse de crème sure
1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
Sel, poivre

Le vin conseillé Arbois
Région d'origine Rouge du Jura

PRÉPARATION 15 min | CUISSON 20 min | RÉFRIGÉRATION 3 h | ASSEZ FACILE | ASSEZ CHER

Cailles au foie gras et aux girolles

- Ecroûtez les tranches de pain et découpez la mie en cubes.
- Découpez le foie gras en petits morceaux.
- Mettez les morceaux de canard et les cubes de pain dans une poêle et faites sauter le tout pendant quelques minutes. Flambez à l'armagnac, salez et poivrez.
- Farcissez les cailles avec cette préparation.
- Chauffez 2 cuillères de graisse de canard dans une cocotte. Faites dorer les cailles, ajoutez un demi-verre d'eau, les gousses d'ail non épluchées, le thym, sel et poivre. Couvrez et laissez mijoter 15 min.
- Pendant ce temps, épluchez les asperges et faites-les cuire 15 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Nettoyez soigneusement les girolles et mettez-les dans une grande poêle. Faites cuire sur feu moyen jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.
- Ajoutez 1 cuillère de graisse de canard, sel et poivre. Faites dorer sur feu vif.
- Servez les cailles bien chaudes.



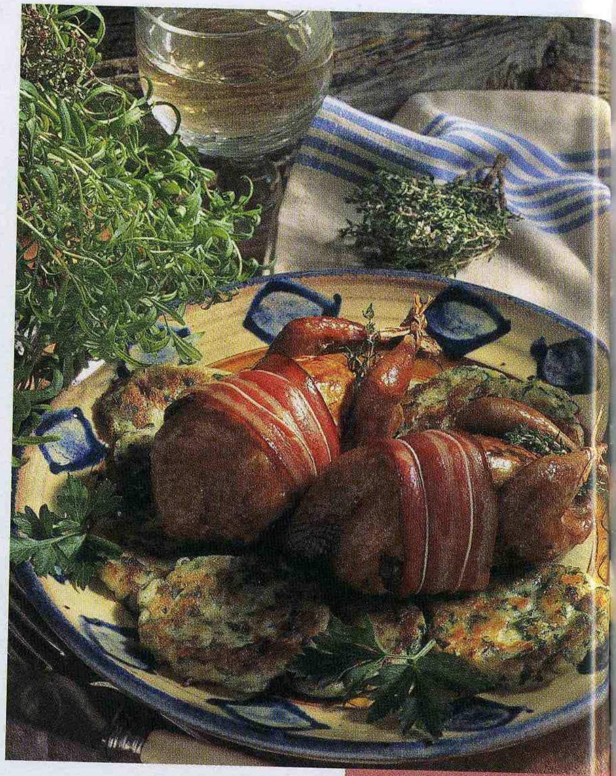
6 personnes

6 cailles
1 kg de girolles
1 botte d'asperges vertes
3 grandes tranches de pain de campagne
150 g de foie gras de canard cru
1/2 verre d'armagnac
4 gousses d'ail
1 branche de thym
3 cuillères à soupe de graisse de canard
Sel, poivre

Le vin conseillé Cahors
Région d'origine Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 50 min environ | DIFFICILE | CHER

Cailles au lard et galettes aux herbes



- Entourez chaque caille d'une bande de lard, glissez une branche de thym à l'intérieur et ficelez.
- Faites chauffer le beurre et la moitié de l'huile dans une grande cocotte. Faites dorer les cailles de tous côtés. Déglacez avec le vin blanc, puis ajoutez 2 verres d'eau, sel et poivre. Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 30 min.



- Pelez les pommes de terre, coupez-les en cubes et faites-les cuire 20 min dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Lavez et ciselez le persil et l'estragon. Egouttez les pommes de terre et écrasez-les dans un saladier.
- Ajoutez les œufs battus en omelette, les herbes, sel et poivre.
- Faites chauffer le reste d'huile dans une grande poêle. Confectionnez de petites galettes et faites-les dorer des deux côtés.
- Servez les cailles et les galettes bien chaudes.

Le conseil

Prenez idéalement des petites pommes de terre rattes qui ont plus de goût.

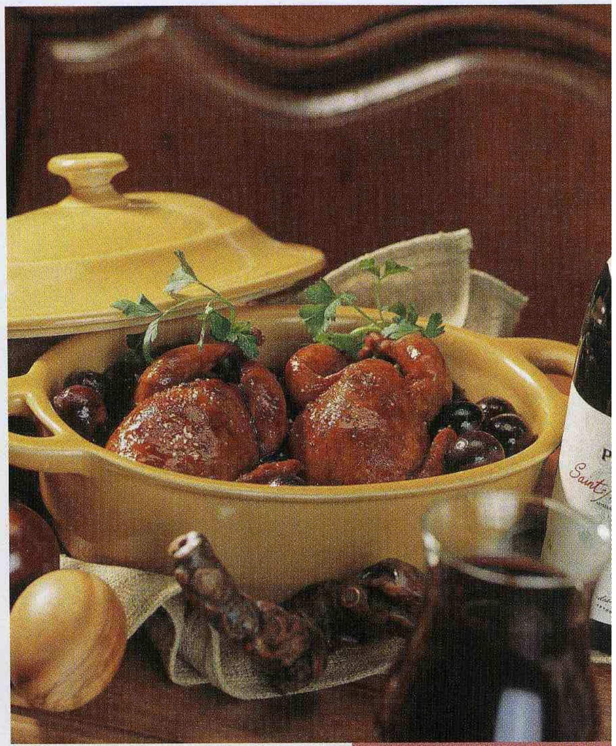
6 personnes

6 cailles
6 tranches de lard
600 g de pommes de terre
3 œufs
1/2 verre de vin blanc
4 cuillères à soupe d'huile
40 g de beurre
1 bouquet d'estragon
1 bouquet de persil plat
6 branches de thym
Sel, poivre

Le vin conseillé Beaujolais
Région d'origine Bourgogne rouge

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 1 h | ASSEZ DIFFICILE | ASSEZ CHER

Cailles au muscat



- Grenez, lavez et épluchez le raisin.
- Faites chauffer la moitié du beurre dans une cocotte et faites-y dorer les cailles salées et poivrées. Déposez-les sur une assiette.



- Eliminez la graisse de la cocotte et faites fondre le reste de beurre. Ajoutez les échalotes ciselées et laissez-les blondir à feu doux.
- Poudrez de farine, mélangez et laissez cuire la farine 1 min en mélangeant.
- Mouillez avec le vin, un verre d'eau et la tablette de bouillon. Ajoutez thym et laurier. Remettez les cailles dans la cocotte avec le jus qu'elles ont rendu.
- Couvrez, laissez cuire à feu doux 25 min, en vérifiant la quantité de liquide dans la cocotte.
- En fin de cuisson, incorporez les grains de raisins et laissez réchauffer 5 min à couvert.
- Servez les cailles accompagnées des raisins et nappées de sauce.

Le conseil

Vous pouvez remplacer le raisin par des figues.

4 personnes

8 petites cailles
400 g de raisin muscat
3 échalotes
10 cl de vin rouge
1 tablette de bouillon de volaille
3 brins de thym
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe de farine
50 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé Chateauneuf-du-Pape
Région d'origine Rouge du Sud-Est

PRÉPARATION 15 min | CUISSON 45 min | FACILE | ASSEZ CHER

Cailles rôties au pain d'épices

- Préchauffez le four th. 6/7 (190°C).
- Faites sécher 2 tranches de pain d'épices au four, passez-les au robot pour obtenir de la chapelure de pain d'épices.
- Mélangez trois quarts de cette chapelure avec le beurre mou, du sel et du poivre, badigeonnez-en les cailles et mettez-les à cuire au four pendant 25 à 30 min en les arrosant et en les retournant régulièrement.
- Faites réduire doucement le fond de volaille avec 2 tranches de pain d'épices sans la croûte, assaisonnez, passez la sauce au mixeur avec une noix de beurre, réservez.
- Coupez les deux oignons en petits quartiers, saisissez-les avec un peu d'huile et de beurre, assaisonnez, ajoutez un peu de chapelure de pain d'épices et laissez cuire quelques minutes en les gardant croquants.
- Vérifiez la cuisson des cailles, parsemez-les du reste de chapelure et passez-les 2 min sous le gril du four pour qu'elles soient croustillantes. Servez aussitôt avec les oignons.



Le conseil

Ficelez les cailles avant de les cuire pour qu'elles se tiennent mieux pendant la cuisson.

4 personnes

8 cailles
4 tranches de pain d'épices
25 cl de fond de volaille
2 oignons
30 g de beurre mou
Huile neutre
Sel, poivre

Le vin conseillé
Bergerac
Région d'origine
Rouge du Sud-Ouest

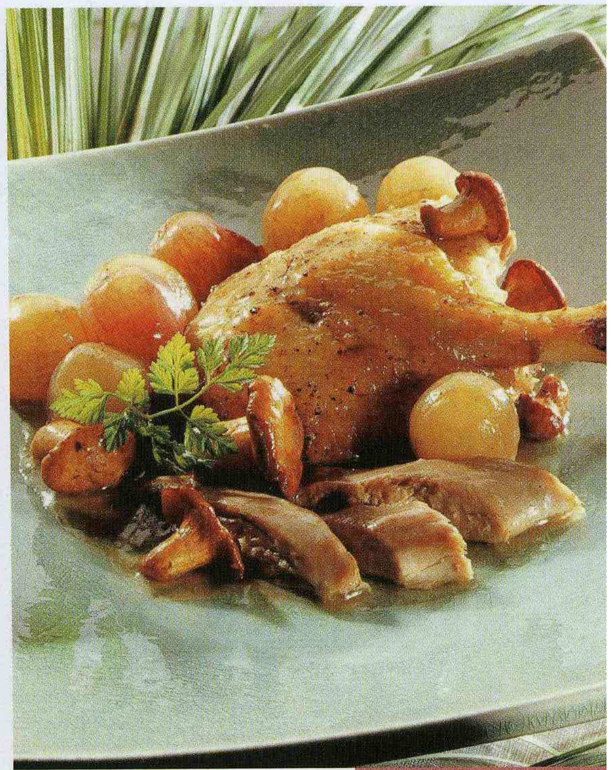
PRÉPARATION 30 min
CUISSON 40 min
ASSEZ FACILE
ASSEZ CHER

Canard aux raisins et aux girolles

- Préchauffez le four th. 5 (150°C).
- Détachez les grains de raisin et glissez-en environ un tiers à l'intérieur du canard.



- Mettez 50 g de beurre et l'huile dans une cocotte allant au four. Faites dorer le canard avec sel et poivre, puis couvrez la cocotte et enfournez pour 1 h.
- Passez le reste de grains de raisin à la centrifugeuse. Réservez le jus.
- Pelez et émincez les échalotes. Faites-les fondre doucement dans une poêle avec 50 g de beurre. Ajoutez alors le jus de raisin, le vinaigre de Xérès, sel et poivre. Réservez.
- Poêlez les girolles avec le beurre restant, sel et poivre.
- Quand le canard est cuit, sortez-le de la cocotte, découpez-le et mettez le plat de service dans le four éteint pour le maintenir au chaud. Portez la cocotte sur feu vif et versez la sauce. Raclez le fond de la cocotte avec une cuillère en bois. Laissez réduire 5 min.
- Filtrez la sauce au-dessus du plat de service, ajoutez les girolles et servez immédiatement.



Le conseil

Vous pouvez remplacer les raisins par des figues fraîches.

4 personnes

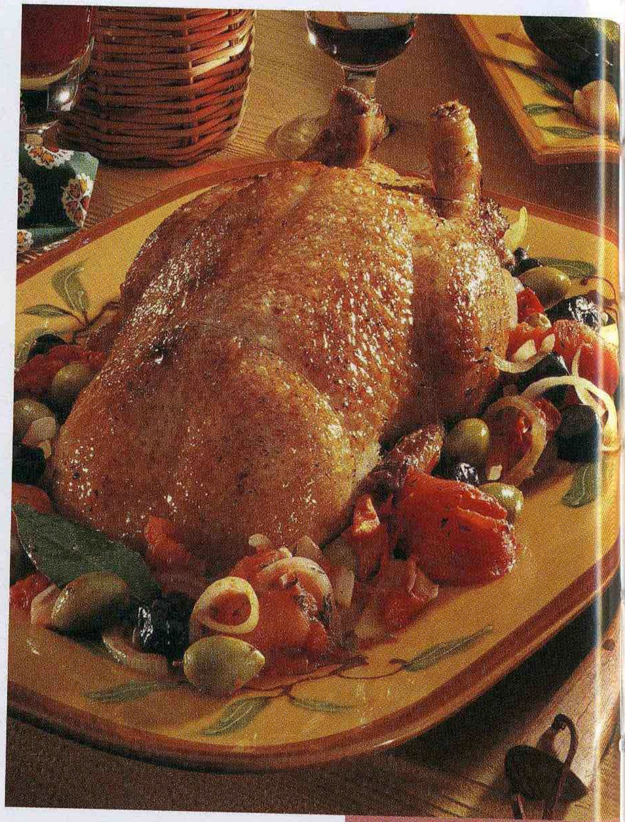
1 canard
200 g de girolles nettoyées
3 grappes de raisin blanc
2 échalotes
150 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1/2 verre de vinaigre de Xérès
Sel, poivre

Le vin conseillé
Buzet
Région d'origine
Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 30 min
CUISSON 1 h
FACILE
ASSEZ CHER

Canard rôti à la méridionale

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Salez et poivrez l'intérieur du canard, glissez 3 brins de thym à l'intérieur, déposez-le dans un plat allant au four en le tournant sur une cuisse.
- Enfournez et laissez cuire 30 min. Quand le canard commence à rendre un peu de graisse, prélevez-en une cuillère à soupe et versez-la dans une poêle.
- Faites chauffer cette graisse, ajoutez les oignons émincés et faites-les suer 5 min.
- Ajoutez les tomates coupées en quatre, les olives, les gousses d'ail pelées et écrasées, le reste de thym effeuillé et le laurier (pas de sel, les olives étant salées), poivrez. Mélangez le tout quelques minutes puis retirez du feu.
- Retournez le canard sur l'autre cuisse et laissez cuire encore 10 min.
- Sortez le plat du four, jetez la graisse de cuisson. Retournez le canard sur le dos. Ajoutez tout autour la poêlée aux tomates et olives, continuez la cuisson pendant 15 à 20 min.
- Présentez le canard sur un plat chaud, entouré des légumes.



Le conseil

Vous pouvez ajouter aussi des courgettes et aubergines.

4 personnes

1 canard
2 oignons
6 tomates
80 g d'olives noires
80 g d'olives vertes
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
4 brins de thym
Sel, poivre

Le vin conseillé
Côtes de Provence
Région d'origine
Rouge du Sud-Est

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 1 h — FACILE — ASSEZ CHER

Canette en cocotte et pommes de terre farcies

- Hachez 2 gousses d'ail et le pain. Mélangez-les.
- Garnissez la canette de cette farce et faites-la revenir dans la graisse de canard pendant 1 h.



- Lavez et hachez les champignons.
- Emincez les échalotes et faites-les suer avec les champignons.



- Ajoutez l'ail haché et le persil ciselé. Salez et poivrez.



- Creusez des puits dans les pommes de terre et remplissez-les de farce aux champignons.
- Placez les pommes de terre farcies dans la cocotte avec la canette et faites-les cuire à couvert 30 min.



Le conseil

Tout vin rouge de Loire conviendra à l'accompagnement de ce plat.

4 personnes

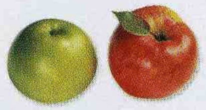
1 canette vidée
50 g de graisse de canard
8 pommes de terre
100 de pain de mie
400 g de champignons des bois
4 gousses d'ail
2 échalotes
8 pruneaux
50 g de persil
Sel, poivre

Le vin conseillé
Sancerre
Région d'origine
Rouge de Loire

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 1 h 30 — ASSEZ FACILE — ASSEZ CHER

Canettes à la compote de pommes

■ Faites chauffer l'huile et 30 g de beurre dans une cocotte.
■ Faites dorer tous les morceaux de canette et sortez-les au fur et à mesure.
■ Déglacez le fond de la cocotte avec le vin blanc en raclant bien avec une cuillère en bois.
■ Remettez les morceaux de canette, versez 2 verres d'eau, salez, poivrez.



■ Laissez cuire 40 min à couvert sur feu doux.
■ Pendant ce temps, épluchez les pommes, retirez le cœur et découpez en morceaux.
■ Mettez-les dans une casserole avec 3 verres d'eau et le sucre. Portez à ébullition et laissez cuire 20 min sur feu moyen.
■ Egouttez et réduisez en purée en ajoutant le reste de beurre.
■ Servez les morceaux de canette accompagnés de la compote de pommes.



Le conseil

On peut remplacer le vin blanc de la recette par du cidre.

6 personnes

2 canettes découpées en morceaux
1 kg de pommes
100 g de beurre
80 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe d'huile
2 verres de vin blanc sec
Sel, poivre

Le vin conseillé Pinot gris
Région d'origine Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 1 h | ASSEZ FACILE | ASSEZ CHER

Civet de canard

■ Pelez l'oignon, l'ail et les carottes, coupez celles-ci en rondelles, piquez l'oignon du clou de girofle.
■ Faites revenir les morceaux de canard dans une cocotte avec la graisse d'oie, salez et poivrez.



■ Mouillez avec le vin rouge puis ajoutez l'oignon, l'ail, les carottes et le bouquet garni.



■ Laissez cuire 1 h à feu doux.
■ Lorsque le canard est cuit, réservez au chaud.
■ Tamisez le jus de cuisson, remettez-le dans la casserole et ajoutez le sang tout en fouettant et en évitant l'ébullition.
■ Présentez la sauce en saucière.



Le conseil

Servez le canard avec des pâtes fraîches ou une purée.

4 personnes

1 canard coupé en morceaux
Le sang du canard
40 g de graisse d'oie
1 bouteille de bon vin rouge
1 oignon
4 carottes
1 clou de girofle
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
Sel, poivre

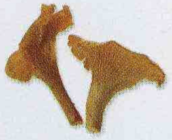
Le vin conseillé Saint-Emilion
Région d'origine Bordeaux rouge

PRÉPARATION 1 h 15 | CUISSON 20 min | ASSEZ FACILE | ASSEZ CHER

Cocotte de cailles aux girolles

- Désossez les cailles, réservez les cuisses et les ailes, concassez les carcasses.
- Faites revenir dans une casserole la carotte et l'oignon émincé avec 20 g de beurre. Ajoutez les carcasses de cailles, la farine, laissez brunir puis mouillez à hauteur avec de l'eau froide.
- Laissez cuire à feu moyen 30 min pour obtenir un fond brun de volaille.





- Dans une cocotte, faites colorer les morceaux de cailles dans 20 g de beurre, retirez-les, mettez les échalotes finement émincées. Déglacez avec le cognac puis le vin blanc, ajoutez le fond de volaille que vous aurez filtré. Remettez les cailles, assaisonnez, couvrez puis laissez cuire 20 à 25 min à feu doux.
- 10 min avant la fin de cuisson, saisissez les girolles à la poêle dans une noix de beurre et ajoutez-les dans la cocotte.

Le conseil

Au moment de servir, parsemez les cailles de cerfeuil haché puis servez aussitôt avec des pommes vapeur.

4 personnes

8 cailles
300 g de girolles
2 échalotes
1 oignon
1/2 carotte
1 cuillère à café de farine
1 cuillère à soupe de cognac
15 cl de vin blanc
60 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé Gevrey-Chambertin
Région d'origine Bourgogne rouge

PRÉPARATION 1 h | CUISSON 50 min | FACILE | ASSEZ CHER

Confit de canard à l'armagnac

- Déposez les cuisses de canard dans une poêle, sur feu doux pour les débarrasser de leur graisse. Réservez les cuisses et versez la graisse dans un bol. N'essuyez pas la poêle.
- Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes.
- Pelez, hachez l'ail, mélangez avec le persil.
- Dans une sauteuse ou une poêle à fond épais, faites chauffer 4 cuillères à soupe de graisse de canard. Dès qu'elle grésille, mettez les pommes de terre, faites-les rissoler 10 min en remuant souvent.
- Ajoutez ail et persil, baissez le feu, salez, poivrez et couvrez. Poursuivez la cuisson 20 à 30 min en remuant de temps en temps. Les pommes de terre doivent être bien dorées et mœlleuses.
- Remettez les cuisses de canard dans leur poêle, et faites-les dorer à feu vif, en les retournant pour bien les colorer.
- Ajoutez les grains de raisin, baissez le feu, laissez réchauffer, poivrez. Ajoutez l'armagnac et laissez réduire jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse.



- Présentez les cuisses de canard bien chaudes, nappées de sauce.

Le conseil

Pour gagner du temps, faites pré-cuire les pommes de terre à la vapeur dans leur peau.

4 personnes

4 cuisses de confit de canard
800 g de pommes de terre, à chair ferme
3 gousses d'ail
1 belle grappe de raisin blanc
10 cl d'armagnac
1 cuillère à soupe de persil plat ciselé
Sel, poivre

Le vin conseillé Cahors
Région d'origine Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 30 min | FACILE | ASSEZ CHER

Coq au vin

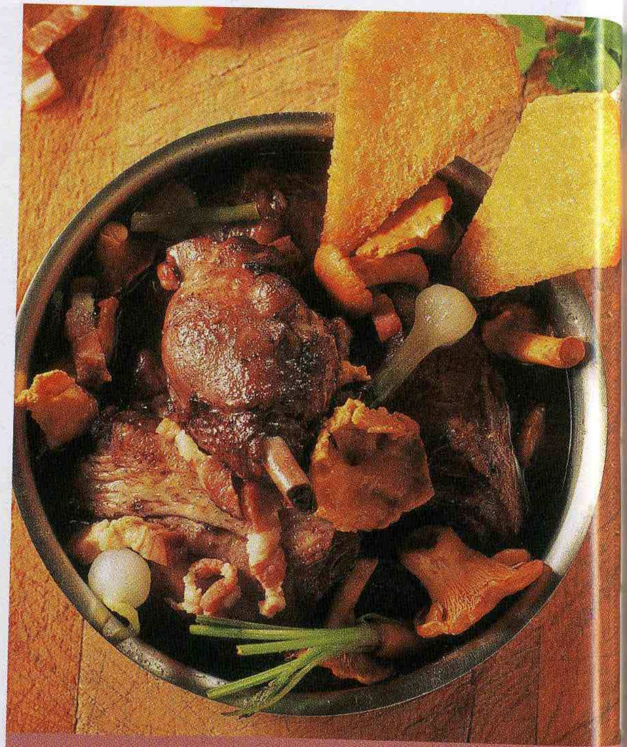
■ La veille, épluchez et émincez carotte, oignon, céleri et ail. Mettez dans un grand plat avec thym, laurier et poivre. Arrosez d'huile et de vin.



■ Ajoutez le coq coupé en huit morceaux, mettez toute une nuit au réfrigérateur.
■ Le lendemain, égouttez les morceaux de coq. Faites-les revenir à l'huile chaude dans une cocotte.
■ Préchauffez le four th. 6 (180°C).
■ Ajoutez les lardons, l'oignon, les champignons, les carottes en rondelles. Mouillez avec la marinade.
■ Glissez au four pendant 2 h ou plus, suivant la qualité de la chair.
■ Rectifiez l'assaisonnement.
■ Servez chaud avec des croûtons frits ou grillés.

Le conseil

Frottez les croûtons avec de l'ail.



4 à 6 personnes

1 coq
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
2 gousses d'ail
1 branche de thym
1 feuille de laurier
2 bouteilles de vin rouge de la région, si possible
Quelques cuillères à soupe d'huile
Sel, poivre

Pour la garniture :
150 g de lardons
150 g de petits oignons
150 g de champignons de Paris ou de girolles
4 carottes
Quelques cuillères à soupe d'huile
Quelques croûtons



Le vin conseillé Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Région d'origine Rouge de Touraine

PRÉPARATION 10 min | CUISSON 2 h | RÉFRIGÉRATION 12 h | ASSEZ FACILE | RAISONNABLE

Coquelets rôtis aux pommes de terre

■ Mettez les coquelets dans la lèchefrite du four. Salez, poivrez et arrosez d'huile. Enfournez th. 6 (180°C) pour 30 min.



■ Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons. Pelez les pommes de terre et découpez-les en tranches. Rincez-les.



■ Faites-les sauter dans une grande poêle avec le beurre, les oignons et l'ail en chemise. Salez et poivrez en fin de cuisson.



■ Quand les coquelets sont cuits, déglacez le plat avec le vin blanc et un verre d'eau.
■ Servez les coquelets découpés en deux sur un lit de pommes de terre et accompagnés de la sauce.



Le conseil

Vous pouvez accompagner ce plat d'une fricassée de champignons, avec ail et persil.

6 personnes

6 petits coquelets vidés
1 kg de pommes de terre
2 oignons
4 gousses d'ail
1 verre de vin blanc sec
3 cuillères à soupe d'huile
50 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé Pinot noir
Région d'origine Rouge d'Alsace

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 30 min | FACILE | RAISONNABLE

Cou d'oie truffé

- Découpez le foie dénervé en morceaux.
- Hachez finement la truffe.
- Mélangez les morceaux de foie, la chaire à saucisse et la truffe hachée dans une terrine. Salez et poivrez.



- Laissez reposer 12 h au réfrigérateur.
- Cousez les cous à une extrémité et remplissez-les de farce.
- Refermez et cousez la deuxième extrémité.
- Faites cuire les cous dans beaucoup de graisse d'oie, comme pour un confit. Quand ils remontent à la surface c'est qu'ils sont cuits.



- Vous pouvez alors les conserver dans la graisse ou les servir coupés en rondelles puis poêlés.



Le conseil

Vous pouvez remplacer la truffe par des pistaches.

4 personnes

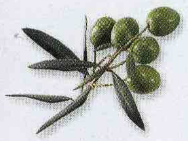
2 peaux de cou d'oie
200 g de chaire à saucisse
200 g de foie gras d'oie cru
1 truffe de 30 g
Graisse d'oie
Sel, poivre

Le vin conseillé Saint-Emilion
Région d'origine Bordeaux rouge

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 30 min environ | RÉFRIGÉRATION 12 h environ | ASSEZ DIFFICILE | CHER

Cuisse de dinde aux olives

- Posez la cuisse dans un plat allant au four avec les gousses d'ail non pelées, le laurier et le vin rouge. Poivrez généreusement.
- Couvrez et laissez mariner de 6 à 12 h Retournez deux à trois fois.



- Essuyez la cuisse et mettez-la dans une cocotte en fonte sans graisse, peau dessous. Laissez dorer à feu doux de tous les côtés.
- Préchauffez le four th. 6 (210°C).
- Remettez la cuisse dans sa marinade, dans le plat, ajoutez le concentré de tomates et 1 dl d'eau, salez.
- Enfournez et laissez cuire 1 h.
- La sauce doit être crémeuse. Si besoin, rajoutez un peu d'eau avant la fin de la cuisson.
- Ajoutez dans la sauce les câpres égouttées et les olives coupées en anneaux épais.
- Enfournez de nouveau 5 min.
- Servez dans le plat de cuisson.



Le conseil

Accompagnez de semoule de couscous arrosée d'huile d'olive et mêlée de tomates séchées à l'huile morcelées.

4 personnes

1 cuisse de dinde 1,5 kg
5 dl de vin rouge
70 g d'olives vertes dénoyautées
70 g de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de câpres
3 gousses d'ail
3 feuilles de laurier
Sel, poivre

Le vin conseillé Santenay
Région d'origine Bourgogne rouge

PRÉPARATION 25 min + 6-12 h de marinade | CUISSON 1 h 15 | ASSEZ FACILE | RAISONNABLE

Cuisses de dinde aux morilles

- Mettez les morilles dans un bol et couvrez d'eau chaude.
- Faites dorer les cuisses de dinde dans une cocotte avec le beurre.



- Versez le vin blanc, ajoutez les échalotes pelées, sel et poivre.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux 20 min.



- Ajoutez ensuite la crème fraîche et les morilles égouttées.



- Laissez cuire encore 20 min.
- Rectifiez l'assaisonnement juste avant de servir.



Le conseil

Cette recette sera plus raffinée (mais plus chère) en remplaçant le vin blanc de la recette par du vin jaune du Jura.

6 personnes

2 cuisses de dinde
100 g de morilles sèches
2 verres de vin blanc sec
2 échalotes
40 cl crème fraîche épaisse
50 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé Arbois
Région d'origine Blanc du Jura

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 40 min | FACILE | ASSEZ CHER

Cuisses de poulet gratinées au parmesan

- Préchauffez votre four th. 7 (210°C).
- Faites fondre le beurre dans une casserole puis badigeonnez les cuisses de beurre fondu.
- Déposez-les dans un plat allant au four et faites-les dorer 30 min en les retournant à mi-cuisson. Arrosez de temps en temps avec le jus de cuisson.



- Sortez le plat du four et ôtez un peu de jus de cuisson.
- Détaillez l'emmental et le comté en copeaux et râpez le parmesan.
- Préchauffez le gril du four.
- Dans une sauteuse, faites fondre doucement le fromage avec le vin blanc, de la noix de muscade et du poivre. Mélangez sans cesse avec une cuillère en bois.
- Une fois le fromage bien mélangé et tiède, versez-le sur les cuisses de poulet et remettez au four quelques minutes.
- Servez bien chaud.



Le conseil

Vous pouvez très bien réaliser cette recette avec des pilons de poulet, au moins deux par personne.

6 personnes

6 cuisses de poulet
100 g de parmesan
100 g d'emmental
100 g de comté
10 cl de vin blanc sec
50 g de beurre
1 pincée de noix de muscade râpée
Poivre

Le vin conseillé Arbois
Région d'origine Jura blanc

PRÉPARATION 10 min | CUISSON 40 min | ASSEZ FACILE | ASSEZ CHER

Dinde en gelée aux noix de pécan

■ Faites fondre le bouillon dans 1 l d'eau en ébullition et mettez-y les blancs de dinde à cuire 10 min environ. Egouttez-les et réservez.

■ Videz les poivrons, détaillez-les en lanières. Otez le pédoncule des courgettes et coupez-les en quartiers.

■ Faites-les pocher dans le bouillon avec les poivrons 5 min. Egouttez et filtrez le liquide et ajoutez les feuilles de gélatine pressées entre les doigts. Mélangez pour les dissoudre complètement.

■ Emincez les oignons, faites-les revenir dans l'huile d'olive. Coupez les filets de dinde en cubes.





■ Dans un grand saladier, rassemblez les dés de dinde, les poivrons, les courgettes, les olives, les noix de pécan, le citron coupé en demi-rondelles et les brins de coriandre. Mélangez et répartissez dans un moule à manqué.

■ Versez le bouillon gélifié et placez au réfrigérateur 3 h.

■ Parez les autres légumes. Lavez-les. Fendez les endives en quatre dans la longueur, ne gardez que le cœur tendre du fenouil et fendez-le en quatre. Emincez les mini-choux-fleurs. Rangez-les dans un plat de service.

■ Dans un bol, mélangez la tapenade et l'huile d'olive. Mettez les légumes et la sauce.

■ Démoulez et décorez d'un bouquet de coriandre. Servez avec les légumes et la sauce.

6 personnes

3 blancs de dinde
2 oignons rouges
50 g de noix de pécan
50 g d'olives vertes
2 jeunes courgettes boules
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 citron
2 tablettes de bouillon de volaille
8 feuilles de gélatine (16 g)
1 cuillère à soupe d'huile
8 brins de coriandre
12 carottes nouvelles
4 mini-choux-fleurs
2 endives
1 bulbe de fenouil
50 g de tapenade
10 cl d'huile d'olive

Le vin conseillé Saint-Julien
Région d'origine Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 25 min — CUISSON 20 min — RÉFRIGÉRATION 3 h — ASSEZ FACILE — RAISONNABLE

Faisan aux salsifis et aux cèpes

■ Mettez le faisan à rôtir en l'arrosant d'huile et de 50 g de beurre, au four th. 8 (240°C) 50 min environ et arrosez souvent pendant la cuisson. Aux trois quarts de la cuisson, ajoutez les baies de poivre.



■ Lavez, épongez les cèpes et coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans 20 g de beurre.

■ Faites cuire les salsifis à l'eau bouillante salée, égouttez-les et faites-les sauter dans le beurre restant en leur donnant une légère coloration. Ajoutez le miel. Prolongez la cuisson 5 à 8 min, poivrez et ajoutez les cèpes.

■ Lorsque le faisan est cuit, réservez-le au chaud. Déglacez la sauteuse au vin blanc, laissez réduire et mouillez avec le fond de veau. Laissez réduire encore 5 min, salez et poivrez.

■ Présentez dans un plat creux, entouré de légumes et arrosez de jus de cuisson.



Le conseil

Vous pouvez servir le faisan accompagné de petites pommes de terre sautées.

4 personnes

1 faisan
1 kg de salsifis
3 cèpes
1 dl de miel liquide
2 cl d'huile
170 g de beurre
1 dl de vin blanc sec
2 dl de fond de veau
1 cuillère à café de baies de poivre
Sel, poivre

Le vin conseillé Châteauneuf-du-Pape
Région d'origine Rouge de la vallée du Rhône

PRÉPARATION 25 min — CUISSON 1 h — FACILE — ASSEZ CHER

Faisan farci

■ Préparez la farce : faites tremper les raisins dans un peu d'eau tiède. Pelez l'ail et l'oignon. Mixez ensemble le lard, le porc, les marrons, le persil, l'ail et l'oignon. Salez, poivrez, ajoutez les raisins secs égouttés et farcissez le faisan de cette préparation.



■ Pelez l'ail et l'oignon, émincez-les finement.

■ Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez l'huile puis faites revenir le faisan de toutes parts jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ajoutez alors l'ail et l'oignon, le bouquet garni, le vin et un verre d'eau. Salez, poivrez et laissez cuire 1 h à feu doux.

■ 15 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les marrons.

■ A la fin de la cuisson, disposez le faisan sur un plat de service chaud, entouré de marrons.

■ Déglacez la sauce avec un peu d'eau en grattant le fond de la cocotte avec une spatule. Servez en saucière.



8 personnes

1 faisan
1 oignon
3 gousses d'ail
60 g de beurre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet garni
50 cl de vin rouge
250 g de marrons au naturel
Sel, poivre

Pour la farce :
1 oignon
1 gousse d'ail
100 g de poitrine fumée
100 g d'échine de porc
50 g de raisins secs
100 g de marrons au naturel
Persil
Sel, poivre



Le vin conseillé Buzet
Région d'origine Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 1 h 10 | FACILE | ASSEZ CHER

Filets de dinde à la crème et aux raisins secs

■ Mettez les raisins secs à tremper dans un bol d'eau chaude.



■ Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle.

■ Faites sauter les filets de dinde pendant quelques minutes.

■ Quand ils sont dorés, ajoutez la crème fraîche, sel et poivre.



■ Couvrez et laissez mijoter 5 min.

■ Essorez les raisins et ajoutez-les dans la poêle.



■ Laissez cuire encore 2 ou 3 min à couvert.

■ Servez chaud avec du riz blanc.



Le conseil

Pour un plat plus raffiné, faites tremper les raisins dans un demi-verre de whisky tiède.

6 personnes

800 g de filets de dinde
30 cl de crème fraîche épaisse
150 g de raisins secs
2 cuillères à soupe d'huile
30 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé Chablis
Région d'origine Bourgogne blanc

PRÉPARATION 15 min | CUISSON 10 min | FACILE | BON MARCHÉ

Foie gras poêlé aux poires et aux raisins

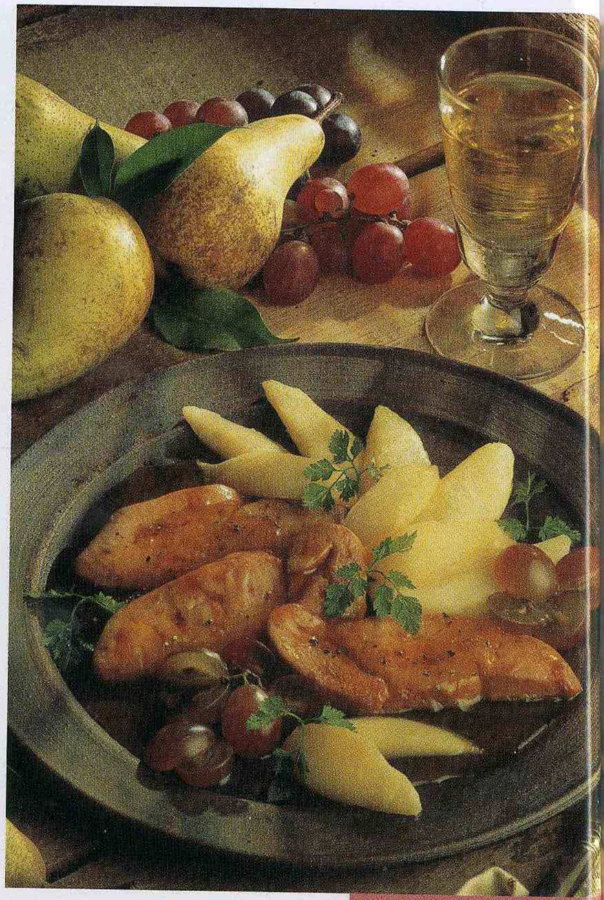
- Tranchez le foie gras en escalopes.
- Dans un bol, mélangez 2 cuillères à café de poivre du moulin et 3 cuillères à café de sel fin. Enduisez grossièrement les escalopes de foie gras avec ce mélange. Réservez au frais pendant 2 h.



- Pelez les poires et découpez-les en quartiers. Arrosez-les de jus de citron pour leur éviter de noircir. Détachez les grains de raisins et pelez-les.



- Faites chauffer une grande poêle anti-adhésive, sans ajouter de matière grasse. Faites dorer pendant 2 à 3 min les tranches de foie gras assaisonnées, en les retournant à mi-cuisson.
- Servez immédiatement les escalopes de foie gras accompagnées des poires et du raisin frais.



Le conseil

Vous pouvez remplacer les raisins et les poires par des figues et des pêches.

6 personnes

1 kg de foie gras d'oie ou de canard
6 poires mûres et fermes
2 grappes de raisins noirs
Le jus d'1 citron
Sel, poivre

Le vin conseillé Vouvray
Région d'origine Blanc de Touraine

PRÉPARATION 15 min | CUISSON 3 min | RÉFRIGÉRATION 2 h | ASSEZ FACILE | ASSEZ CHER

Foie gras rôti à la landaise

- Préparez le foie : retirez de la pointe d'un couteau les petits morceaux de nerfs encore visibles sans trop entailler le foie. Frottez-le de sel et de poivre.
- Epluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes de 2 cm de côté. Lavez puis épongez dans un torchon.
- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Mettez le foie gras dans une petite cocotte posée sur feu doux. Laissez-le rendre sa graisse quelques minutes en le retournant. Retirez le foie de la cocotte en y laissant la graisse.
- Mettez le foie dans un plat allant au four et glissez-le au four pour 20 à 25 min (20 min par livre).
- Pendant ce temps, mettez les pommes de terre à feu moyen à la cocotte, dans la graisse de canard chauffée. Salez, poivrez.
- Couvrez la cocotte et laissez cuire 15 min en secouant la cocotte de temps en temps.
- Pour servir, coupez le foie gras en tranches, accompagnez des pommes de terre sautées.



Le conseil

Faites cuire le foie 3 min de moins et laissez-le reposer 5 min, enveloppé d'une feuille d'aluminium.

4 personnes

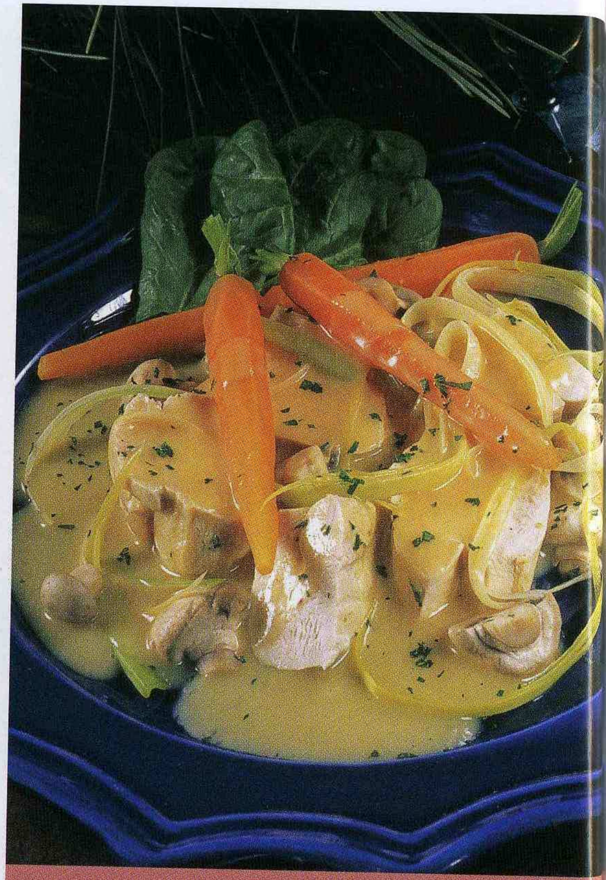
1 foie gras cru de 500 à 600 g
500 g de pommes de terre à chair ferme (variété « ratte »)
Sel, poivre

Le vin conseillé Barsac
Région d'origine Blanc du Sud-Ouest

PRÉPARATION 25 min | CUISSON 45 min | ASSEZ FACILE | ASSEZ CHER

Fricassée de dinde aux petits légumes

- Faites revenir doucement les filets de dinde dans une cocotte avec le beurre, sans les faire colorer. Ajoutez le vin blanc, le bouillon, le bouquet garni, sel et poivre. Couvrez et laissez mijoter 50 min.
- Pendant ce temps, pelez les carottes et les oignons. Nettoyez les poireaux et découpez-les en lanières. Nettoyez les champignons et découpez-les en lamelles. Lavez les feuilles d'épinards.
- Faites-cuire les légumes séparément à la vapeur : 15 min pour les carottes, 10 min pour les oignons et les poireaux, 5 min pour les champignons, 2 min pour les feuilles d'épinards. Réservez tous les légumes au chaud.
- Quand les filets de dinde sont cuits, égouttez-les et découpez-les en lamelles. Versez la crème fraîche dans la cocotte et portez sur feu vif. Laissez épaissir la sauce.
- Dressez les assiettes avec les légumes et les morceaux de dinde. Nappez avec la sauce et saupoudrez de persil.
- Servez immédiatement.



6 personnes

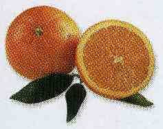
1 kg de filets de dinde
200 g d'épinards frais
1 botte de carottes nouvelles
1 botte d'oignons nouveaux
6 jeunes poireaux
300 g de champignons de Paris
1 bouquet garni
1 verre de vin blanc sec
50 cl de bouillon de volaille
50 g de beurre
20 cl de crème fraîche épaisse
3 cuillères à soupe de persil ciselé
Sel, poivre

Le vin conseillé Beaujolais
Région d'origine Bourgogne rouge

PRÉPARATION 40 min — CUISSON 50 min — ASSEZ FACILE — RAISONNABLE

Fricassée de dindonneau à l'orange

- Coupez le dindonneau en dés. Epluchez l'orange soigneusement et enlevez délicatement la membrane qui entoure les quartiers. Pelez et émincez l'oignon. Pelez et hachez l'ail.



- Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre. Faites revenir les dés de volaille jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réservez.
- Mettez à la place l'oignon. Lorsqu'il est transparent, ajoutez l'ail. Laissez revenir 2 min puis ajoutez la crème fraîche, remuez le temps qu'elle chauffe et ajoutez les suprêmes d'orange et le vin. Salez et poivrez. Laissez réduire 20 min.
- Ajoutez les dés de volaille, laissez cuire 10 min en remuant de temps en temps.
- Servez aussitôt, saupoudré de cannelle.



Le conseil

Utilisez un couteau pointu et bien aiguisé pour préparer les suprêmes d'orange.

4 personnes

400 g de dindonneau
1 oignon
1 gousse d'ail
1 orange
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 grosse noix de beurre
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
20 cl de vin blanc sec
Sel, poivre

Le vin conseillé Tavel
Région d'origine Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 40 min — FACILE — BON MARCHÉ

Magret de canard aux figues

- Prélevez le zeste d'une orange, coupez en fines lanières, plongez-les 3 min dans l'eau bouillante, égouttez.
- Pressez les deux autres oranges, versez le jus dans une casserole, ajoutez le même volume d'eau. Amenez à frémissements
- Hors du feu, ajoutez le thé, laissez infuser 5 min, puis filtrez.
- Versez le thé à l'orange dans une autre casserole, ajoutez le miel, les figues et les raisins. Faites cuire à petit feu 15 min. Couvrez et laissez les fruits gonfler.
- Quadrillez la peau des magrets à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Dans une sauteuse anti-adhésive, faites griller à sec les magrets pendant 10 à 12 min. Jetez la graisse de cuisson et faites cuire le côté chair 3 à 5 min suivant le degré de cuisson désiré, mais la chair doit être saignante. Laissez reposer au chaud.
- Déglacez le fond de la poêle avec le vinaigre, ajoutez les fruits secs et la sauce au thé. Laissez réchauffer.
- Pour servir, découpez les magrets en fines tranches, servez avec les fruits secs et la sauce légèrement réduite.



Le conseil

Choisissez de préférence du vinaigre balsamique pour déglacer la sauce. Il permet de faire ressortir le maximum du goût des aliments.

4 personnes

2 magrets de canard
12 figues sèches
2 oranges
2 cuillères à soupe de thé Darjeeling
2 cuillères à soupe de miel de châtaignier ou d'acacia
200 g de raisins blonds et violines mélangés
1 cuillère à soupe de vinaigre
Sel, poivre

Le vin conseillé
Cahors
Région d'origine
Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 30 min — FACILE — RAISONNABLE

Mijoté de poulet aux lardons et aux petits oignons

- Pelez les petits oignons et découpez le lard en petits bâtonnets.
- Faites chauffer une grande cocotte en fonte avec l'huile et le beurre.
- Faire dorer les morceaux de poulet au fur et à mesure et réservez-les dans une assiette.



- Mettez ensuite les oignons et les morceaux de lard dans la cocotte, faites-les revenir quelques minutes, puis remettez les morceaux de poulet. Saupoudrez avec la farine et laissez revenir encore quelques minutes.
- Versez le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer.
- Ajoutez le bouillon, le thym, sel et poivre.
- Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 40 à 50 min.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir très chaud.



Le conseil

Pour gagner un peu de temps, achetez des oignons grelots surgelées, ils sont excellents.

6 personnes

1 gros poulet coupé en morceaux
3 bottes de petits oignons grelots
150 g de lard fumé
4 brins de thym
1 verre de vin blanc sec
1 l de bouillon de volaille
1 grosse cuillère à soupe de farine
1/2 verre d'huile d'olive
30 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé
Chinon
Région d'origine
Rouge de Touraine

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 1 h — FACILE — BON MARCHÉ

Nuggets de poulet

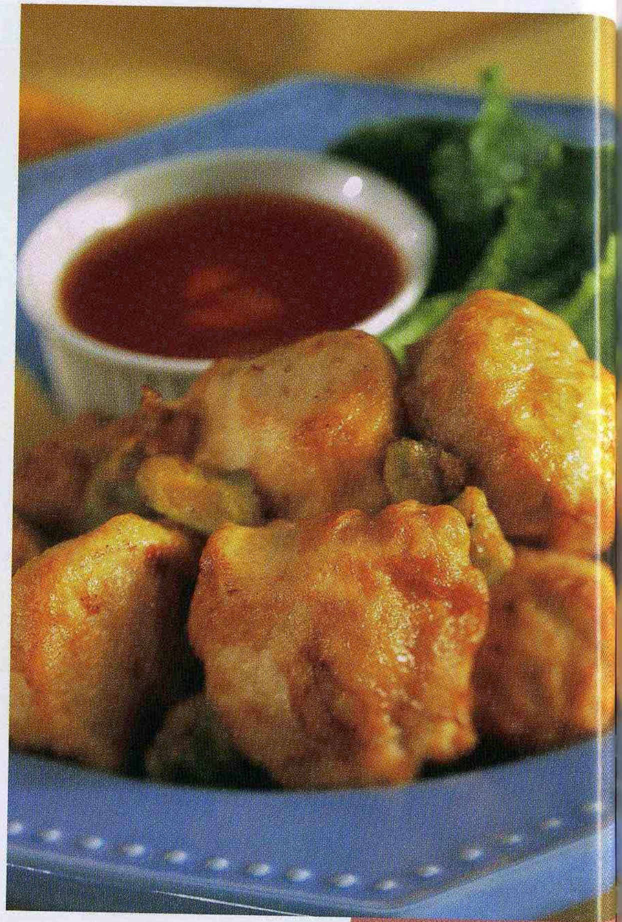
- Découpez les blancs de poulet en cubes de la taille d'une bouchée.



- Cassez les œufs dans une assiette creuse et battez-les en omelette avec du sel et du poivre.



- Versez la farine dans une autre assiette creuse.
- Faites chauffer l'huile de friture. Trempez les morceaux de poulet successivement dans l'œuf battu puis dans la farine avant de les faire frire.



- Egouttez sur du papier absorbant et servez avec une sauce barbecue et une salade verte.

Le conseil

Les morceaux de poulet ne doivent pas être trop gros pour qu'ils soient cuits à cœur en même temps qu'ils sont dorés.

6 personnes

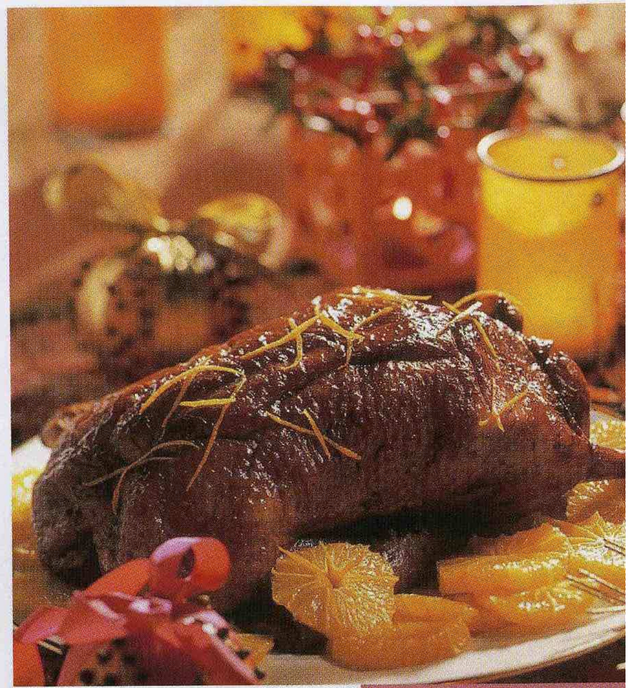
1 kg de blancs de poulet
2 œufs
100 g de farine
1 l d'huile pour la friture
Sel, poivre

Le vin conseillé Pinot noir
Région d'origine Rouge d'Alsace

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 15 min — FACILE — BON MARCHÉ

Oie laquée à l'orange

- Salez et poivrez l'intérieur de l'oie et huilez-la. Faites-la rôtir 2 h 30 au four th. 7 (210°C).
- Otez le zeste de trois oranges, émincez-le en fines lanières et faites-les blanchir 1 min dans l'eau bouillante.
- Pelez 7 oranges et taillez-les en rondelles puis rangez-les dans une sauteuse. Mettez de l'eau à hauteur, ajoutez 20 g de beurre, 2 cuillères de sucre, sel, poivre et clous de girofle. Portez doucement à ébullition, pochez 10 min.
- Faites blondir le reste du sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole. Déglacez avec le vinaigre, la liqueur et le jus des oranges restantes et faites réduire pendant 5 min. Versez le fond de veau et faites cuire 15 min. Ajoutez 50 g de beurre et l'anis.
- Nappez l'oie de cette préparation et cuisez-la encore 30 min en l'arrosant souvent.
- Laissez-la ensuite reposer 15 min hors du four.
- Versez la sauce dans une casserole puis mélangez-la avec la fécule délayée à l'eau. Portez à ébullition tout en remuant. Fouettez avec le reste de beurre et ajoutez le jus de citron et les zestes.
- Pour servir, entourez l'oie de tranches d'oranges et présentez la sauce en saucière.



Le conseil

Servez avec des petites pommes de terre rattes cuites à la vapeur.

8 personnes

1 oie de 3 kg environ
10 belles oranges
1 citron
100 g de beurre
100 g de sucre en poudre
50 cl de fond de veau
1 cuillère à soupe de fécule
10 cl de vinaigre de Xérès
2 cuillères à soupe d'huile
5 cl de liqueur d'orange
4 pincées d'anis en poudre
2 clous de girofle
Sel, poivre

Le vin conseillé Tokay-Pinot gris
Région d'origine Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 1 h — CUISSON 3 h — ASSEZ DIFFICILE — ASSEZ CHER

Parmentier de foie gras de canard

■ Faites cuire les pommes de terre épluchées à l'eau bouillante salée.

■ Préparez la sauce au Xérès : faites suer les échalotes dans 20 g de beurre. Déglacez au Xérès, flambez et laissez réduire de moitié. Ajoutez le fond de veau, laissez réduire d'un tiers. Liez de 20 g de beurre maniés avec une cuillère à café de farine.



■ Egouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée. Ajoutez 60 g de beurre, le lait chaud, sel et poivre. Tenez la purée au chaud.

■ Salez, poivrez et farinez légèrement les tranches de foie gras. Faites-les dorer avec très peu d'huile dans une poêle bien chaude.

■ Dans chaque assiette, dressez une fine couche de purée et une tranche de foie gras, recouvrez de purée, lissez, griffez à la fourchette.

Le conseil

Au moment de servir, entourez d'un cordon de sauce.



4 personnes

4 tranches de foie gras de canard cru de 80 g chacune
300 g de pommes de terre
1/2 verre de lait
60 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
Farine
Sel, poivre

Pour la sauce au Xérès :
2 échalotes hachées
25 cl de Xérès
50 cl de fond de veau
Farine
40 g de beurre

Le vin conseillé Graves
Région d'origine Bordeaux rouge

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 1 h — ASSEZ FACILE — CHER

Pâté lorrain

■ Mélangez doucement, 300 g de farine avec une pincée de sel et 150 g de beurre mou en morceaux.

■ Versez sur la pâte 10 cl d'eau froide et faites une boule de pâte. Farinez-la avec le reste de farine. Laissez reposer 1 h minimum sous un torchon.



■ Découpez les deux blancs de poulet en fines lanières. Pelez les échalotes et les gousses d'ail. Hachez le tout avec du persil.

■ Faites sauter avec une noix de beurre les lanières de poulets. Réservez-les et faites dorer les lardons dans la même poêle.

■ Otez les lardons, déposez de nouveau une noix de beurre et faites fondre les échalotes et l'ail hachés 5 min. Ajoutez la chair à saucisse que vous séparez à l'aide d'une fourchette.

■ Mettez le tout ensuite dans un saladier, ajoutez le persil haché, la crème fraîche et l'œuf. Salez et poivrez le tout.

■ Préchauffez le four th. 7 (210°C).



■ Déposez dans un moule les deux tiers du pâté puis la chair à saucisse, sur le dessus les blancs de poulet puis les lardons. Recouvrez à nouveau de chair à saucisse.

■ Faites un disque d'environ 22 cm avec la pâte restante et déposez-la sur la garniture et fermez bien les bords.

■ Mettez au four et laissez cuire 45 min.

4 personnes

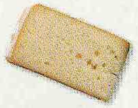
250 g de chair à saucisse
2 blancs de poulet
100 g de lardons de poitrine fumée
3 échalotes
2 gousses d'ail
1 petit bouquet de persil
170 g de beurre
2 œufs
10 cl de crème fraîche
320 g de farine
Sel, poivre

Le vin conseillé Graves
Région d'origine Bordeaux rouge

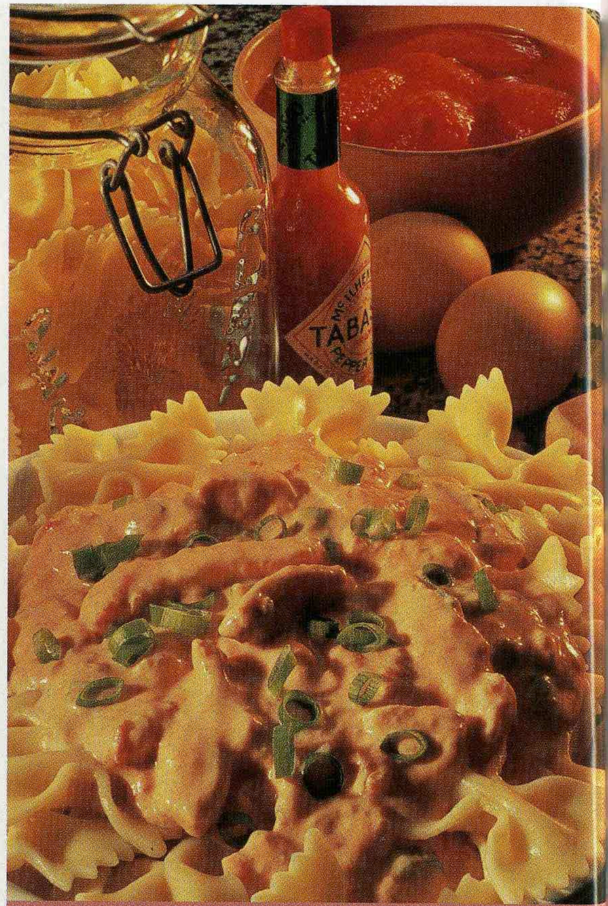
PRÉPARATION 30 min + 1 h de repos — CUISSON 1 h — ASSEZ FACILE — BON MARCHÉ

Pâtes au poulet et au fromage

- Découpez les escalopes de poulet en cubes.
- Râpez le comté.
- Nettoyez les ciboules et découpez-les en tronçons.
- Faites chauffer l'huile dans une grande poêle.
- Ajoutez les cubes de poulet et faites-les cuire 5 min sur feu moyen.



- Ajoutez la crème, le comté, le concentré de tomates, le Tabasco, sel et poivre.
- Laissez cuire encore 5 min en mélangeant bien tous les ingrédients.
- Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Egouttez les pâtes, versez-les dans un plat chauffé, versez la sauce dessus et parsemez avec les ciboules.
- Servez immédiatement.



Le conseil

Vous pouvez remplacer le comté par du beaufort, de l'emmental, du cantal selon votre goût.

6 personnes

500 g de farfalle
400 g d'escalopes de poulet
1 botte de ciboules
ou de petits oignons
200 g de comté
30 cl de crème fraîche épaisse
1 cuillère à soupe
de concentré de tomates
Quelques gouttes
de Tabasco
2 cuillères à soupe d'huile
Sel, poivre

Le vin conseillé
Beaujolais

Région d'origine
Bourgogne rouge

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 20 min | FACILE | RAISONNABLE

Paupiettes de dinde au jambon

- Enlevez la peau des cuisses.
- Mélangez le jus de citron, le sel, le poivre et 1 cuillère à soupe d'huile. Badigeonnez les cuisses de ce mélange. Couvrez-les avec les tranches de jambon et fermez avec du fil de cuisson.
- Dans une casserole chauffez 2 cuillères à soupe d'huile et mettez-y à dorer la viande.
- Préchauffez le four th. 6 (180°C).



- Pendant ce temps, lavez les pommes de terre et coupez-les en deux dans la longueur.
- Quand les cuisses sont dorées sur toutes leurs faces, mettez-les dans un plat et disposez autour les pommes de terre côté peau.
- Badigeonnez-les avec de l'huile, parsemez-les de romarin et de sel.
- Ajoutez l'ail épluché et mouillez la préparation avec le vin blanc.
- Mettez au four pour 1 h.



Le conseil

De temps en temps, lors de la cuisson, arrosez les cuisses d'un peu de bouillon.

4 personnes

4 petites cuisses de dinde
300 g de jambon
de Bayonne
4 gousses d'ail
Le jus d'1 citron
2 verre de vin blanc sec
25 cl de bouillon
4 pommes de terre
4 cuillères à soupe d'huile
Romarin
Sel, poivre

Le vin conseillé
Saint-Joseph

Région d'origine
Rouge de la vallée du Rhône

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 1 h 10 | ASSEZ FACILE | RAISONNABLE

Perdreaux aux choux de Bruxelles

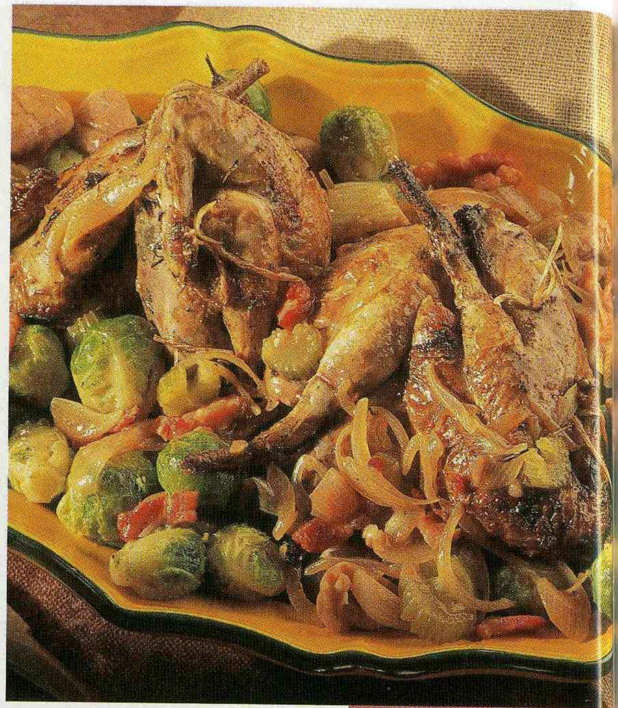
■ Mettez dans une casserole d'eau bouillante les marrons et laissez bouillir 5 min. Otez-les puis pelez-les. Remettez-les dans une casserole et recouvrez d'eau froide. Salez avant de faire cuire 30 min.

■ Pelez et émincez les échalotes, l'ail et la branche de céleri.

■ Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites dorer les deux perdreaux. Retirez-les une fois bien colorés et mettez à leur place les lardons à rissoler. Retirez-les et mettez les légumes à cuire doucement 5 min.

■ Remettez les perdreaux, les lardons puis ajoutez le laurier, le thym. Salez et poivrez. Versez le vin blanc et laissez mijoter à couvert pendant 15 min.

■ Pendant ce temps, écroûtez les trognons des choux. Mettez-les dans une casserole d'eau chaude et laissez blanchir 1 min. Egouttez-les et passez-les à l'eau froide. Epongez-les ensuite dans un torchon. Ajoutez-les dans la cocotte ainsi que les marrons. Ajoutez le beurre et laissez mijoter de nouveau 15 min.



■ Servez les perdreaux coupés en deux, entourés de la garniture et arrosez du jus de cuisson.

Le conseil

Pour gagner du temps, utilisez des marrons pelés cuits vendus sous vide.

4 personnes

2 perdreaux bridés
200 g de lardons fumés
600 g de marrons frais
600 g de choux de Bruxelles
4 échalotes
3 gousses d'ail
1 branche de céleri
30 g de beurre
10 cl de vin blanc sec
3 cuillères à soupe d'huile
1 feuille de laurier
1 branche de thym
Sel, poivre

Le vin conseillé
Pinot noir
Région d'origine
Rouge d'Alsace

PRÉPARATION 45 min — CUISSON 1 h 15 — FACILE — ASSEZ CHER

Perdrix au chou

■ Effeuillez, lavez et essorez le chou. Plongez le chou dans une grande casserole d'eau bouillante et faites-le blanchir 2 à 3 min. Plongez ensuite les feuilles dans une grande bassine d'eau froide puis épongez-les sur un torchon.

■ Pelez et émincez les carottes.

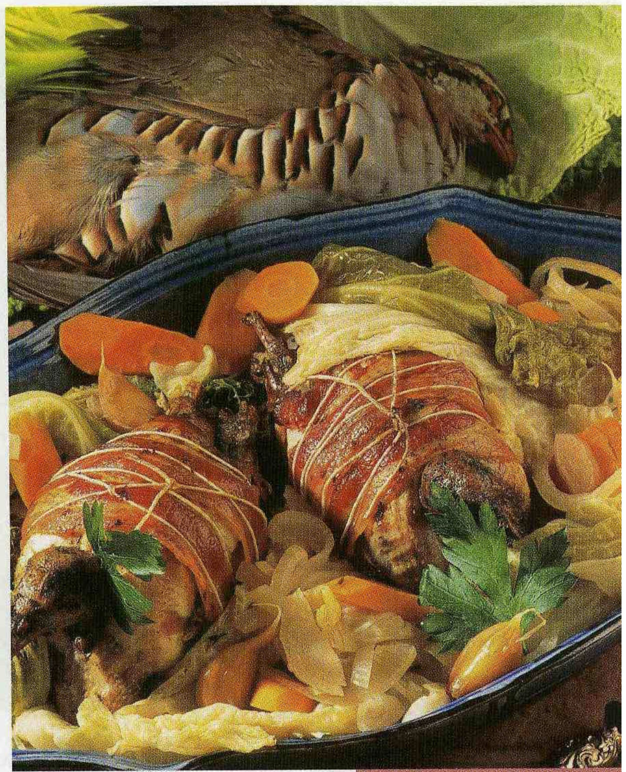
■ Salez et poivrez l'intérieur des perdrix puis entourez-les de deux tranches de lard. Ficelez le tout.

■ Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites colorer les perdrix sur toute leur surface. Retirez-les ensuite et réservez-les sur un plat.

■ Déposez les carottes, les oignons, l'ail non pelé, le laurier, le thym dans la cocotte. Laissez cuire le tout à feu doux durant 10 min.

■ Posez sur les légumes la moitié des feuilles de chou, salez et poivrez. Déposez ensuite les deux perdrix et recouvrez avec les feuilles de chou restantes puis arrosez de vin blanc. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 1 h 20.

■ Disposez le chou dans un plat de service puis posez les deux perdrix dessus et arrosez de jus de cuisson.



Le conseil

Vous pouvez réaliser cette recette avec des perdreaux, mais il faudra compter seulement 45 min de cuisson car ils sont plus tendres.

4 personnes

2 perdrix
4 tranches de lard
1 gros chou
5 carottes
3 oignons
5 gousses d'ail
30 cl de vin blanc sec
5 cuillères à soupe d'huile
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
Sel, poivre

Le vin conseillé
Côtes de Brouilly
Région d'origine
Bourgogne rouge

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 1 h 35 — FACILE — ASSEZ CHER

Pigeons en cocotte

■ Pelez les oignons et les pommes de terre. Lavez les pommes de terre et épongez-les bien.

■ Otez la couenne du lard, coupez-le en petits lardons et faites-les blanchir 2 min à l'eau bouillante puis égouttez.

■ Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez les pigeons, salez, poivrez et faites-les revenir de toutes parts.

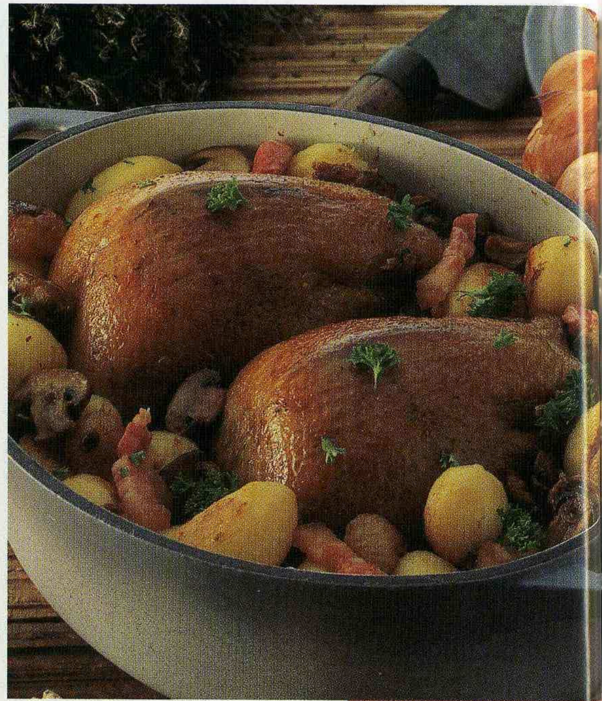
■ Retirez de la cocotte et remplacez-les par les oignons et les pommes de terre. Faites-les revenir à feu vif pour obtenir une couleur dorée, salez, poivrez puis remettez les pigeons.

■ Laissez cuire doucement 35 à 40 min, selon la cuisson souhaitée.

■ Pendant ce temps, coupez les pieds sableux des champignons, lavez-les à l'eau vinaigrée, coupez les plus gros en deux ou en quatre.

■ A mi-cuisson, ajoutez les champignons et les lardons.

■ Lorsque les pigeons sont cuits, coupez-les en deux, disposez-les sur un plat de service avec les légumes. Réservez au chaud.



■ Déglacez la cocotte avec un peu d'eau, en grattant le fond avec une spatule pour dégager les sucs de la sauce.

Le conseil

Présentez les pigeons avec les légumes, parsemez de persil. Servez la sauce à part.

4 personnes

- 2 pigeons
- 75 g de beurre
- 750 g de petites pommes de terre nouvelles
- 250 g de champignons de Paris
- 1 tranche de lard demi-sel
- 2 branches de persil
- 250 g de petits oignons blancs
- 1/2 verre de vinaigre
- Sel, poivre

Le vin conseillé Collioure
Région d'origine Rouge du Roussillon

PRÉPARATION 25 min | CUISSON 45 min | FACILE | RAISONNABLE

Pintade aux pommes et aux fruits secs

■ Préchauffez le four th. 6/7 (200°C).

■ Faites tremper les raisins dans un bol d'eau chaude pendant 30 min.



■ Pelez et coupez les pommes en dés. Faites-les revenir dans le beurre.

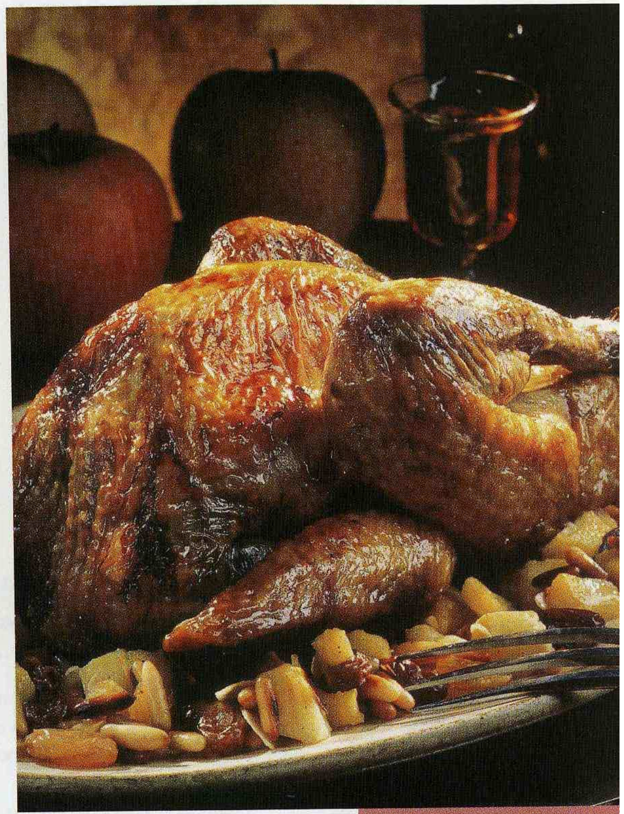
■ Egouttez les raisins, ajoutez-les aux pignons aux pommes, arrosez de calvados. Salez, poivrez.



■ Faites revenir le tout à feu doux en remuant régulièrement pendant 5 à 10 min.

■ Salez et poivrez l'intérieur de la pintade. Tartinez-la de beurre et passez-la au four pendant 30 min.

■ Disposez la pintade sur un plat de service entourée de dés de pommes et de fruits secs.



Le conseil

Vous pouvez remplacer les raisins secs par du raisin frais, pour éviter le temps de macération.

4 personnes

- 1 pintade
- 4 pommes golden
- 100 g de raisins secs
- 50 g de pignons de pin
- 20 g de beurre + 10 g pour la pintade
- 2 cuillères à soupe de calvados
- Sel, poivre

Le vin conseillé Bourgueil
Région d'origine Rouge de Touraine

PRÉPARATION 20 min + 30 min de macération | CUISSON 45 min | FACILE | BON MARCHÉ

Pintade farcie aux cèpes



■ Nettoyez les cèpes avec un linge ou un pinceau humide et coupez la base terreuse. Prenez 4 cèpes et coupez les chapeaux en tout petits dés.

■ Coupez également les queues en petits dés et faites-les sauter 2 min avec 10 g de beurre.

■ Malaxez 100 g de beurre en pommade. Incorporez les dés de chapeau crus et les queues cuites. Ajoutez la gousse d'ail écrasée, l'échalote hachée, les 2 sortes de persils ciselés, sel et poivre.

■ Décollez délicatement la peau de la pintade en évitant de la percer. Glissez la pommade au beurre de cèpes entre la peau et la chair. Remplissez à la cuillère le ventre de la pintade avec le reste du beurre aux cèpes. Recousez l'ouverture de la pintade avec une aiguille à brider et de la ficelle de cuisine.

■ Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et un peu de beurre et faites dorer la pintade, salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire 50 à 60 min. Si nécessaire, arrosez en cours de cuisson avec quelques cuillères d'eau bouillante. 15 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les gousses d'ail en chemise dans la cocotte.

■ Faites sauter au beurre et à l'huile le reste des cèpes, les pommes de terre et les marrons.

Le conseil

Vous pouvez remplacer les champignons selon votre goût.

4 personnes

- 1 belle pintade
- 8 gros cèpes
- 500 g de pommes de terre
- 1 barquette de marrons précuits
- 9 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'échalote
- 1 cuillère à soupe de persil plat
- 1 cuillère à soupe de persil frisé
- 180 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- Sel, poivre

Le vin conseillé Chinon
Région d'origine Rouge de Touraine

PRÉPARATION 35 min
CUISSON 1 h
ASSEZ DIFFICILE
ASSEZ CHER

Pintade sautée au potiron et à l'estragon

■ Pelez l'échalote et l'ail, puis hachez-les. Coupez chaque tranche de lard en quatre morceaux. Coupez le potiron en petits cubes.



■ Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et mettez-y à dorer le lard. Réservez sur un plat. Puis mettez à dorer le potiron et réservez avec le lard.



■ Mettez ensuite à dorer les morceaux de pintade. Ajoutez l'ail et l'échalote, faites dorer en remuant.

■ Versez alors le vin et laissez réduire à feu vif quelques instants. Baissez le feu, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux, en remuant de temps en temps.

■ Au bout de 40 min, ajoutez le lard, le potiron et l'estragon. Mélangez délicatement et prolongez la cuisson 10 min. Servez chaud.



Le conseil

Vous pouvez très bien préparer du poulet de la même façon.

4 personnes

- 1 pintade de 1,4 kg coupée en 8 morceaux
- 4 fines tranches de lard fumé
- 4 gousses d'ail
- 300 g de pulpe de potiron
- 1 dl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 2 brins d'estragon
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

Le vin conseillé Côtes-du-Rhône
Région d'origine Rouge de la vallée du Rhône

PRÉPARATION 20 min
CUISSON 1 h
FACILE
RAISONNABLE

Pot-au-feu de pigeonneaux

- Epluchez les carottes et les navets en laissant 2 cm de tige. Pelez les salsifis, coupez-les en tronçons de 4 cm. Lavez les poireaux, coupez-les en morceaux. Epluchez l'oignon.



- Plongez les pigeonneaux dans une grande marmite d'eau froide, portez doucement à ébullition. Ecumez avec une écumoire.
- Après 10 min de cuisson, ajoutez les légumes, l'oignon piqué des clous de girofle, le poivre, le sel et le bouquet garni. Poursuivez la cuisson 20 min.
- Egouttez les pigeonneaux et les légumes.
- Disposez les pigeonneaux dans un plat, entourez avec les légumes. Otez le bouquet garni et l'oignon. Décorez de brins de cerfeuil et servez très chaud. Présentez le bouillon filtré et dégraissé en saucière.

Le conseil

Accompagnez de gros sel, cornichons et moutarde.



4 personnes

4 pigeonneaux
1 botte de navets nouveaux
1 botte de carottes nouvelles
2 poireaux
2 salsifis
1 oignon
1 bouquet garni
2 clous de girofle
Un peu de cerfeuil
2 cuillères à café de gros sel
6 grains de poivre

Le vin conseillé
Saint-Emilion
Région d'origine
Rouge du Sud-Ouest

PRÉPARATION 25 min
CUISSON 35 min
ASSEZ FACILE
ASSEZ CHER

Poularde au riesling

- Farinez les morceaux de poularde. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-les dorer.
- Jetez alors l'huile puis ajoutez dans la cocotte les échalotes émincées et la tomate pelée, épépinée et concassée.
- Mouillez avec le vin blanc, salez, poivrez et laissez mijoter 45 min à couvert.
- Pendant ce temps, coupez les pieds sableux des champignons, lavez-les puis coupez-les en lamelles.
- Lorsque la poularde est cuite, disposez les morceaux sur un plat de service et réservez au chaud.
- Mettez les champignons dans la cocotte, ajoutez la crème, mélangez bien et faites réduire de moitié à feu vif puis ajoutez le jus de citron.
- Au moment de servir, nappez la poularde de sauce aux champignons.
- Parsemez de persil ciselé et servez avec des pâtes fraîches.

Le conseil

En saison, remplacez les champignons de Paris par des morilles.



6 personnes

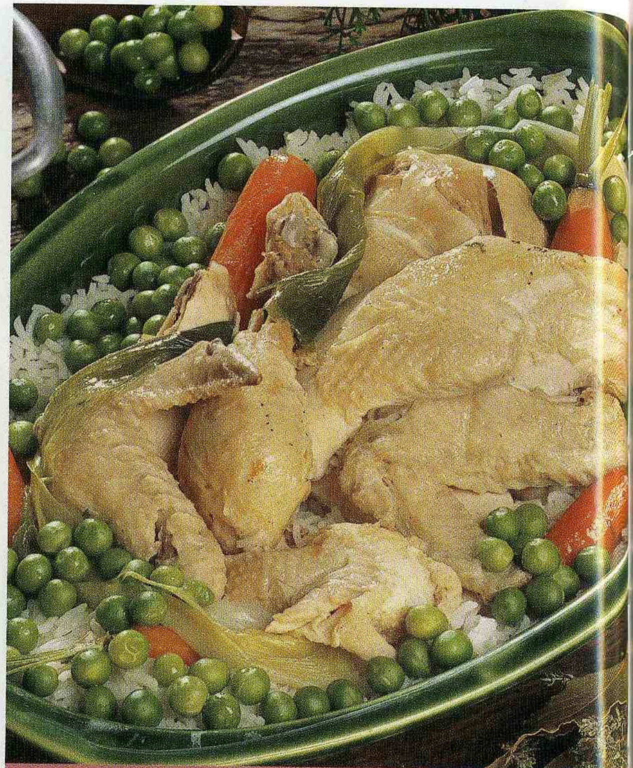
1 belle poularde coupée en morceaux
1 bouteille de riesling
50 cl de crème fraîche
300 g de champignons de Paris
3 échalotes
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 tomate
5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
50 g de farine
Persil
Sel, poivre

Le vin conseillé
Riesling
Région d'origine
Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 15 min
CUISSON 50 min
FACILE
RAISONNABLE

Poule au pot sauce sabayon

- Coupez les ailerons de la poulette et mettez-les avec la carcasse dans un grand faitout avec le bouquet garni, l'oignon. Couvrez d'eau froide, puis portez à ébullition.
- Coupez en tronçons les carottes, le céleri, le poireau. Ebouillantez les feuilles de chou, ajoutez tous ces légumes dans le faitout. Laissez cuire 40 min en veillant à ce qu'il y ait assez d'eau pour obtenir 1 l de bouillon.
- Egouttez, réservez le bouillon et dégraissez-le. Partagez-le en deux quantités égales. Dans la première moitié, faites cuire le riz 20 min.
- Faites cuire, dans 20 g de beurre, petits pois, carottes coupées en bâtonnets, avec les oignons blancs, sel, poivre et un verre d'eau.
- Dans le reste de bouillon, faites cuire les cuisses et les ailes avec leur blanc 20 min.
- Mélangez dans une casserole le Fjord, les jaunes d'œufs, le porto, fouettez sur feu doux sans faire bouillir en ajoutant, petit à petit, du bouillon de cuisson de la poulette pour obtenir une sauce onctueuse, poivrez, ajoutez le cerfeuil.



4 personnes

1 belle poulette de Bresse coupée en morceaux
1 bouquet garni
1 oignon piqué de clous de girofle
2 carottes
1 branche de céleri
1 poireau
Quelques feuilles de chou
Sel, poivre

Pour la garniture :
200 g de riz basmati
10 petits oignons blancs
200 g de petits pois frais écossés
10 petites carottes en bottes
20 g de beurre

Pour la sauce sabayon :
100 g de Fjord
1 petit verre de porto
2 jaunes d'œufs
2 cuillères à soupe de cerfeuil ciselé

Le vin conseillé Pouilly Fuissé
Région d'origine Bourgogne blanc

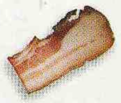
PRÉPARATION 30 min | CUISSON 1 h 20 | ASSEZ DIFFICILE | ASSEZ CHER

Poulet aux 40 gousses d'ail

- Préchauffez le four th. 8 (240°C).
- Mettez le poulet dans un plat en terre allant au four. Salez, poivrez, badigeonnez de beurre et enfournez pour 20 min à découvert.



- Pendant ce temps, nettoyez les champignons, pelez l'ail et découpez le lard en cubes.



- Ajoutez tous ces ingrédients autour du poulet avec les branches de thym et les feuilles de laurier. Couvrez et enfournez pour 1 h dans un four baissé à th. 5 (150°C).



- Au moment de servir, mettez le poulet et sa garniture dans le plat de service. Déglacez le jus de cuisson avec le vin blanc et versez sur le poulet.



Le conseil

30 min avant la fin de la cuisson, ajoutez quelques petites pommes de terre épluchées.

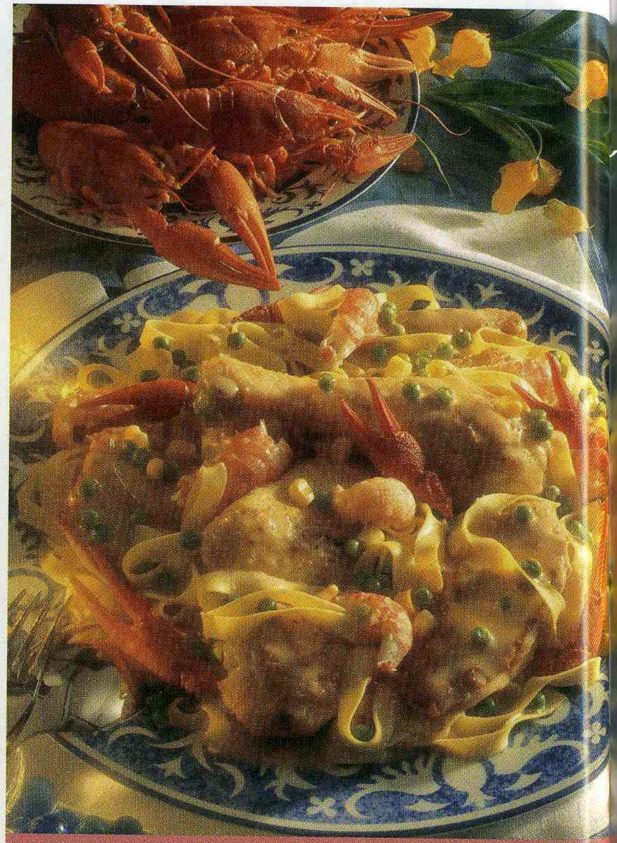
6 personnes

1 poulet fermier de 1,8 kg environ
40 gousses d'ail
150 g de lard
300 g de petits champignons de Paris
2 brins de thym
2 feuilles de laurier
1/2 verre de vin blanc sec
80 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé Côte de Beaune
Région d'origine Bourgogne rouge

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 1 h 20 | FACILE | BON MARCHÉ

Poulet aux écrevisses et à la crème



- Faites revenir les morceaux de poulet avec l'huile dans une grande cocotte sur feu vif. Retirez le poulet et mettez les écrevisses à la place. Dès qu'elles sont bien rouges, retirez-les et réservez-les.
- Versez le marc de bourgogne et flambez. Ajoutez l'oignon pelé et émincé, l'ail pelé, le bouquet garni et le concentré de tomates. Continuez la cuisson quelques minutes sur feu vif.



- Ajoutez le vin blanc, le consommé de volaille, les morceaux de poulet, sel et poivre. Couvrez et laissez cuire 40 min sur feu doux.
- A mi-cuisson, ajoutez les petits pois. Ajoutez les écrevisses et la crème. Laissez cuire encore 5 min, puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez avec des tagliatelles fraîches.

Le conseil

Décortiquez les écrevisses avant de les ajouter au plat et gardez les pinces pour la décoration.

6 personnes

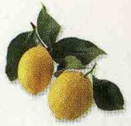
1 gros poulet découpé en morceaux
36 écrevisses
200 g de petits pois écossés
1/2 verre de marc de bourgogne
1/2 bouteille de vin blanc sec
1 bouquet garni
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
1 verre de consommé de volaille
30 cl de crème fraîche épaisse
3 cuillères à soupe d'huile
Sel, poivre

Le vin conseillé Sancerre
Région d'origine Blanc de Loire

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 1 h — FACILE — CHER

Poulet en crapaudine, mariné et grillé

- Pressez le jus des citrons. Pelez et pressez les gousses d'ail.
- Dans un bol, mélangez le jus des citrons, les gousses d'ail pelées et pressées, la sauce soja, le miel, sel et poivre.



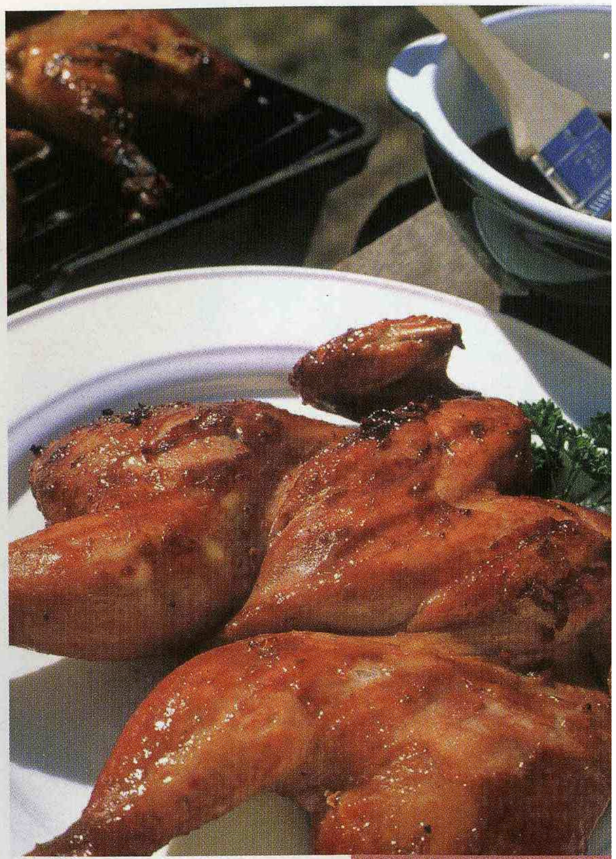
- Ouvrez le poulet en deux et mettez-les bien à plat dans un plat. Versez la sauce dessus et laissez mariner 1 h.



- Glissez le poulet égoutté sous le gril du four et laissez cuire 30 min.



- Pendant la cuisson, retournez le poulet deux ou trois fois et enduisez-le de sauce. Servez chaud.



Le conseil

Pour que le poulet tienne bien à plat, tranchez l'os situé près du cou et retirez la colonne vertébrale.

6 personnes

1 poulet
3 citrons
2 cuillères à soupe de miel liquide
1/2 verre de sauce soja
2 gousses d'ail
Sel, poivre

Le vin conseillé Chinon
Région d'origine Rouge de Touraine

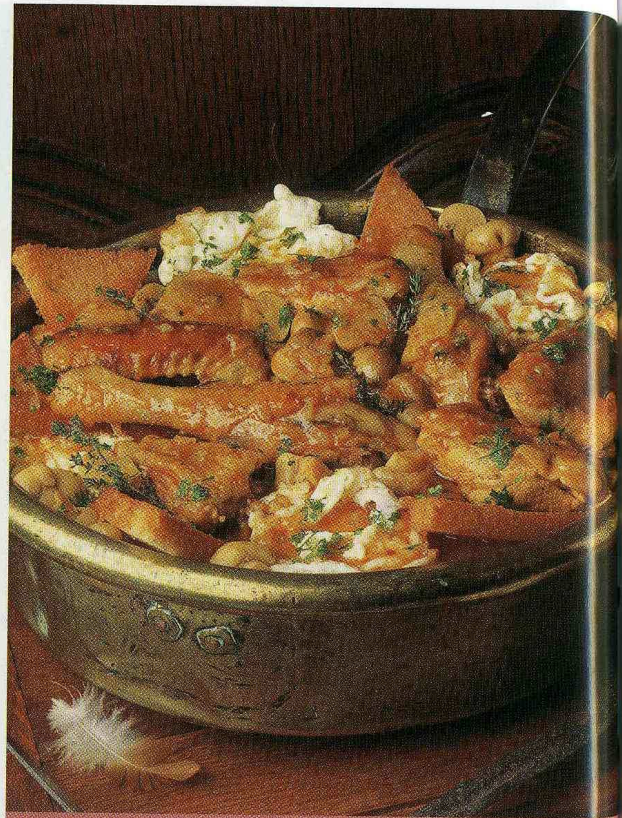
PRÉPARATION 10 min + 1 h de marinade — CUISSON 30 min — ASSEZ FACILE — RAISONNABLE

Poulet marengo

- Pelez les oignons. Nettoyez les champignons et coupez-les en deux ou en quatre selon leur grosseur.
- Pelez et émincez les gousses d'ail. Pelez et épépinez les tomates. Découpez la chair en cubes.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Faites dorer les morceaux de poulet et retirez-les.
- Remplacez-les par les oignons. Quand ils sont dorés, ajoutez l'ail, les tomates, les champignons, le vin blanc, le laurier, le thym, le poivre de Cayenne, sel et poivre.



- Remettez les morceaux de poulet, couvrez et laissez mijoter pendant 50 min.
- Pendant ce temps, écroûtez le pain de mie, faites-le dorer dans une poêle avec le beurre et découpez les tranches en triangles. Faites frire les œufs dans une grande poêle avec l'huile d'arachide.
- Servez le poulet saupoudré de persil ciselé et accompagné des croûtons et des œufs frits.



6 personnes

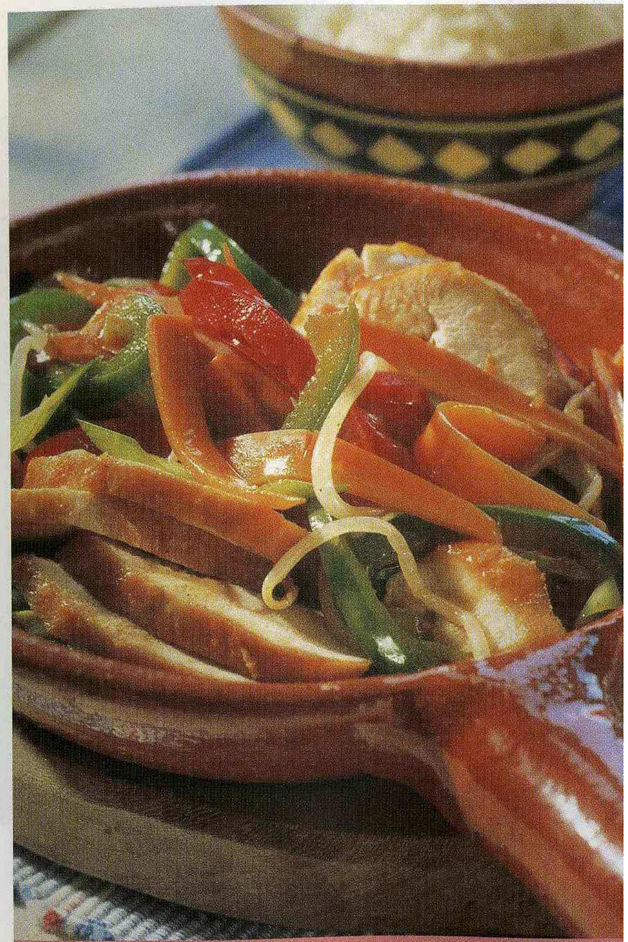
1 poulet de 1,8 kg coupé en morceaux
6 œufs
4 tomates
2 bottes de petits oignons
3 gousses d'ail
350 g de champignons de Paris
30 cl de vin blanc sec
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
60 g de beurre
1 feuille de laurier
1 branche de thym
1 bouquet de persil plat
6 tranches de pain de mie
1 pointe de couteau de poivre de Cayenne
Sel, poivre

Le vin conseillé Saumur-Champigny
Région d'origine Rouge de Touraine

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 1 h — FACILE — BON MARCHÉ

Poulet sauté aux légumes

- Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle. Faites dorer les blancs de poulet des deux côtés. Ajoutez le bouillon, sel et poivre. Couvrez et laissez mijoter 10 min sur feu doux.
- Pendant ce temps, pelez les carottes et découpez-les en lanières dans la longueur.
- Lavez les poivrons, retirez-en le pédoncule et les graines, découpez la chair en lanières.
- Pelez et émincez les oignons.
- Retirez les blancs de poulet de la poêle. Ajoutez le reste d'huile et portez sur feu vif. Mettez tous les légumes et faites-les sauter quelques minutes.
- Pendant ce temps, découpez les blancs de poulet en tranches. Remettez-les dans la poêle avec les légumes et laissez cuire encore 5 min.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement avec du riz blanc.



Le conseil

Pour découper facilement les carottes en lanières, utilisez un couteau économe.

6 personnes

4 à 5 gros blancs de poulet
2 poivrons verts
2 poivrons rouges
3 carottes
2 oignons
2 cuillères à soupe d'huile
30 g de beurre
20 cl de bouillon de volaille
Sel, poivre

Le vin conseillé Côtes de Provence
Région d'origine Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 20 min — FACILE — RAISONNABLE

Poulet sauté aux pommes et aux échalotes

■ Faites couper le poulet en 12 à 16 morceaux par votre fournisseur.
■ Préchauffez le four th. 6 (180°C).



■ Huilez un plat allant au four, placez-y les morceaux de poulet et les pommes entières.
■ Pelez les échalotes et répartissez-les dans le plat. Salez, poivrez, ajoutez clous de girofle et cannelle, arrosez de cidre.
■ Glissez le plat au four et arrosez de cidre, laissez cuire 1 h en retournant les morceaux de poulet et les échalotes.
Si le jus de cuisson s'évapore trop vite, ajoutez un peu de cidre.
■ En fin de cuisson, vérifiez que le cidre s'est évaporé, le poulet s'est enrobé d'une glace brune, les échalotes sont dorées, les pommes fripées.
Si ce n'est pas le cas, poursuivez la cuisson pendant 10 min.



Le conseil

Ce plat est délicieux avec du riz pilaf cuit au cidre.

6 personnes

1 poulet de 1,5 kg
6 pommes (reine des reinettes, ou golden)
12 échalotes
1 dl de cidre brut
6 clous de girofle
2 bâtonnets de cannelle
1 cuillère à soupe d'huile
Sel, poivre

Le vin conseillé
Beaujolais

Région d'origine
Bourgogne rouge

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1 h

FACILE

BON MARCHÉ

Rissoles de pintade forestières

■ Préparez la pâte à nouilles : pétrissez tous les ingrédients au robot. Laissez reposer 30 min couvert. Pétrissez à nouveau rapidement. Etalez au rouleau à pâtisserie très finement et découpez les disques de 3,5 cm.
■ Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir les lardons et l'oignon haché à feu doux. Ajoutez la chair de pintade coupée en dés et la moitié des lentins hachés. Salez, poivrez, laissez cuire 5 min à feu doux, puis hachez finement.
■ Sur la moitié des disques de pâte, déposez une petite quantité de farce. Badigeonnez les bords à l'œuf battu et recouvrez d'un second disque de pâte. Appuyez sur les bords pour bien les coller.
■ Dans l'huile d'olive, faites sauter le reste des lentins avec l'échalote ciselée pendant 3 min.
■ Emulsionnez les éléments de la vinaigrette. Préparez les salades, coupez le poivron rouge en julienne.
■ Plongez les rissoles de pintade par petites quantités dans l'huile de friture chaude, égouttez et réservez au chaud.



4 personnes

300 g de filets de pintade
300 g de champignons, lentins de chêne
150 g de roquette
200 g de cœur de frisée
60 g de poivron rouge
50 g de lardons
1 oignon moyen
1 échalote
20 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 œuf
Huile de friture
Sel, poivre

Pour la pâte à nouilles :
400 g de farine
4 œufs
1 cuillère à soupe d'huile
48 disques de pâte à nouilles de 3,5 cm de diamètre
1 pointe de sel

Pour la vinaigrette :
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
4 cuillères à soupe d'huile de noix
1 cuillère à café de moutarde
Sel, poivre

Le vin conseillé
Fronsac

Région d'origine
uge du Sud-Ouest

PRÉPARATION
30 min + 30 min de repos

CUISSON
10 à 15 min

ASSEZ DIFFICILE

RAISONNABLE

Salade de poulet à l'orange

- Dans une casserole d'eau, faites cuire le riz selon les indications inscrites sur la boîte. Egouttez et laissez refroidir.
- Epluchez et coupez en cubes les carottes. Effilez les haricots verts. Dans une casserole d'eau salée bouillante, faites cuire ces légumes 8 min. Passez-les sous l'eau froide et égouttez-les.



- Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre, du poivre, du sel et l'huile.
- Dans une poêle anti-adhésive, faites dorer les amandes.
- Ciselez la ciboulette. Pelez à vif les oranges et dégagez chaque quartier. Emincez le poulet.
- Dans un saladier, mélangez le riz, les haricots verts et les carottes.
- Disposez le poulet et les quartiers d'orange, arrosez de vinaigrette.
- Décorez de ciboulette et d'amandes grillées.



4 personnes

Le reste d'1 poulet rôti
250 g de riz sauvage (mélange de riz)
150 g de haricots verts
80 g d'amandes effilées
2 carottes
2 oranges
1 bouquet de ciboulette
5 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à café de moutarde
Sel, poivre

Le vin conseillé Tokay-Pinot gris
Région d'origine Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 25 min — CUISSON 30 min — FACILE — BON MARCHÉ

Sauté de poulet en ratatouille de poivron à l'ail nouveau

- Pilez les épices : cardamome, coriandre et fenouil avec sel, poivre et 1 cuillère à soupe d'huile. Entaillez les morceaux de poulet et badigeonnez-les d'huile aux épices, en insistant sur les entailles, Laissez mariner 30 min.
- Coupez les poivrons, enlevez les graines et les membranes blanches. Débitez la chair en lanières.
- Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites blondir les oignons coupés en quatre et les gousses d'ail entières. Retirez ail et oignons et remplacez-les par les poivrons. Laissez cuire 3 min en les retournant. Saupoudrez de sucre, sel et poivre, arrosez de vinaigre de cidre.
- Dans une cocotte, chauffez le reste d'huile et faites dorer les morceaux de poulet. Ajoutez les poivrons, les oignons et l'ail, le laurier. Couvrez la cocotte et laissez cuire 30 min à feu doux. Au besoin, ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson. Ajoutez les olives et laissez cuire encore 10 min.
- Disposez le poulet et sa ratatouille dans un plat de service chaud et servez aussitôt.



4 personnes

1 poulet de 1,2 kg coupé en morceaux
1 kg de poivrons (vert, rouge, orange et jaune)
4 oignons blancs
8 gousses d'ail nouveau
100 g d'olives noires
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petite feuille de laurier
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
1 cuillère à café de sucre
4 graines de cardamome
1/2 cuillère à café de graines de coriandre
1/2 cuillère à café de graines de fenouil
Sel, poivre

Le vin conseillé Côtes du Rhône
Région d'origine Rouge de la vallée du Rhône

PRÉPARATION 20 min + 30 min de marinade — CUISSON 1 h — ASSEZ FACILE — BON MARCHÉ